



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΡΟΔΟΠΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
Ταχ. Δ/ση: Πλ. Γ. Βιζυηνού 1, Κομοτηνή
Πληροφορίες: Ιωάννης Γκουρτσιλίδης
Τηλ.: 25313 52448
Φαξ. 25310 81659
E-mail: g.kourtsilidis@komotini.gr

Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής υλικής συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της πράξης «ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019» - ΚΣ ΠΕ ΡΟΔΟΠΗΣ» του Ε.Π. Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας για τους Απόρους (ΤΕΒΑ/FEAD)

(Με Ηλεκτρονικό Ανοικτό Διεθνή Διαγωνισμό)

Αρ. Μελέτης 119/2018

Εκτιμώμενης Αξίας: 2.562.874,20€ χωρίς Φ.Π.Α.

2.949.072,14€ συμπεριλαμβανομένου των Φ.Π.Α. 13% και 24% ανάλογα με τα υπό προμήθεια είδη.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Τεχνική Έκθεση
2. Ειδική και Γενική Συγγραφή υποχρεώσεων
3. Τεχνικές προδιαγραφές
4. Προϋπολογισμός μελέτης (Εκτιμώμενη Αξία)
5. Φύλλο Συμμόρφωσης επί των τεχνικών προδιαγραφών



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΡΟΔΟΠΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής υλικής συνδρομής
στα πλαίσια υλοποίησης της πράξης
«ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ
ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ
2018-2019» - ΚΣ ΠΕ ΡΟΔΟΠΗΣ» του Ε.Π. Επιστημονικής
και Βασικής Υλικής Συνδρομής του Ταμείου Ευρωπαϊκής
Βοήθειας για τους Απόρους (ΤΕΒΑ/FEAD)

1. ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

Η παρούσα μελέτη αφορά την Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής υλικής συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της πράξης «ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019»- ΚΣ ΠΕ ΡΟΔΟΠΗΣ» (ΜΙΣ 5029596) του Ε.Π. Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας για τους Απόρους (ΤΕΒΑ/FEAD) του οποίου επικεφαλής εταίρος είναι ο Δήμος Κομοτηνής. **Η μελέτη περιλαμβάνει τα παρακάτω είδη:**

Τα είδη που περιλαμβάνονται στο Υπόεργο 1 «ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» είναι τα κάτωθι:

1. ΡΥΖΙ ΚΑΡΟΛΙΝΑ
2. ΑΛΕΥΡΙ
3. ΖΑΧΑΡΗ
4. ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ
5. ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΚΟΦΤΟ
6. ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ
7. ΦΑΣΟΛΙΑ
8. ΦΑΚΕΣ
9. ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ
10. ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ
11. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ
12. ΗΛΙΕΛΑΙΟ
13. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ
14. ΤΥΡΙ-ΦΕΤΑ ΠΟΠ
15. ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΟΠ ΕΓΧΩΡΙΑ
16. ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΤΙ
17. ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ
18. ΚΡΕΑΣ ΚΑΤΣΙΚΙ ΜΠΟΥΤΙ
19. ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ ΜΠΟΥΤΙ
20. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ-ΟΛΟΚΛΗΡΟ
21. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ
22. ΜΗΛΑ
23. ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ
24. ΛΕΜΟΝΙΑ
25. ΠΑΤΑΤΕΣ
26. ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ
27. ΓΑΛΑ ΣΚΟΝΗ ΒΡΕΦΙΚΗ
28. ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ (6αδα)
29. ΚΡΕΜΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ -ΒΑΝΙΛΙΑ
30. ΚΡΕΜΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ-ΜΠΙΣΚΟΤΟΚΡΕΜΑ

Τα είδη που περιλαμβάνονται στο υποέργο 2 «ΕΙΔΗ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ» είναι τα κάτωθι:

31. ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ
32. ΥΓΡΟ ΠΙΑΤΩΝ
33. ΥΓΡΟ ΣΑΠΟΥΝΙ ΧΕΡΙΩΝ
34. ΣΑΜΠΟΥΑΝ
35. ΑΦΡΟΛΟΥΤΡΟ
36. ΥΓΡΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ
37. ΟΔΟΝΤΟΚΡΕΜΑ
38. ΟΔΟΝΤΟΒΟΥΡΤΣΑ
39. ΜΩΡΟΜΑΝΤΗΛΑ
40. ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΠΑΝΕΣ
41. ΣΕΡΒΙΕΤΕΣ

Η διενέργεια του παρόντος διαγωνισμού θα γίνει με Ηλεκτρονικό Ανοικτό Διαγωνισμό, με κριτήριο κατακύρωσης:

Α) το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) στη νόμιμα διαμορφούμενη κάθε φορά μέση τιμή λιανικής πώλησης του είδους την ημέρα παράδοσης, όπως αυτή προκύπτει από το εκάστοτε εκδιδόμενο δελτίο πιστοποίησης τιμών της υπηρεσίας εμπορίου της οικείας Περιφέρειας, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 13 του Ν. 3438/2006 (ΦΕΚ 33/Α' /14-02-2006), Σχετικές Πράξεις Ελεγκτικού Συνεδρίου (Ελ. Συν. Κλιμ. ΣΤ' Πράξη 14/2015 και Ελ. Συν. Κλιμ. Τμ. 4 Πράξη 189/2017) με την προϋπόθεση ότι τα προσφερόμενα από αυτόν είδη καλύπτουν τις τεχνικές προδιαγραφές της προμήθειας, για τα παρακάτω είδη:

- Ελαιόλαδο εξαιρετικά παρθένο
- Ηλιέλαιο
- Κρέας μοσχάρι μπούτι
- Κρέας χοιρινό
- Κρέας κατσίκι μπούτι
- Κρέας αρνί μπούτι
- Κοτόπουλο νωπό-ολόκληρο
- Πορτοκάλια
- Μήλα
- Ακτινίδια
- Λεμονιά
- Πατάτες
- Κρεμμύδια

Β) τη χαμηλότερη τιμή (κατ' είδος) για τα υπόλοιπα είδη, στις τιμές της παρούσας μελέτης, με την προϋπόθεση ότι τα προσφερόμενα από αυτόν είδη καλύπτουν τις τεχνικές προδιαγραφές της προμήθειας.

Κάθε διαγωνιζόμενος μπορεί να υποβάλλει προσφορά για ένα ή περισσότερα είδη, ή για το σύνολο των ειδών της παρούσας δημόσιας σύμβασης, αλλά για το σύνολο της ποσότητας του κάθε είδους.

Η εκτιμώμενη αξία της μελέτης προβλέπεται να ανέλθει στο ποσό των 2.562.874,20€ χωρίς Φ.Π.Α. και 2.949.072,14€ συμπεριλαμβανομένου των Φ.Π.Α. 13% και 24% ανάλογα με τα υπό προμήθεια είδη.

<p>Ο Υπάλληλος του Τμήματος Προμηθειών, Υλικών, Εξοπλισμού, Υπηρεσιών</p> <p>Ιωάννης Γκουρτσιλίδης ΠΕ Διοικητικού</p>	<p>ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ</p> <p>Η Προϊσταμένη του Τμήματος</p> <p>Ζωή Πολίτου ΠΕ Διοικητικού - Οικονομικού</p>	<p>ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ Κομοτηνή 22 /11/ 2018</p> <p>Ο Προϊστάμενος Δ/νσης Ο.Υ.</p> <p>Αθανάσιος Βίβογλου ΠΕ Διοικητικού</p>
---	--	---



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΡΟΔΟΠΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**

Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής υλικής συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της πράξης «ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019»- ΚΣ ΠΕ ΡΟΔΟΠΗΣ» του Ε.Π. Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας για τους Απόρους (ΤΕΒΑ/FEAD)

2. ΓΕΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΗ ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ

ΑΡΘΡΟ 1° - Αντικείμενο προμήθειας- Τρόπος εκτέλεσης - Ειδικό όροι

Η παρούσα συγγραφή υποχρεώσεων αφορά την προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής υλικής συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της πράξης «ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019»- ΚΣ ΠΕ ΡΟΔΟΠΗΣ» του Ε.Π. Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας για τους Απόρους (ΤΕΒΑ/FEAD), όπως παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα:

ΥΠΟΕΡΓΟ 1- ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	CPV
ΡΥΖΙ ΚΑΡΟΛΙΝΑ	500 γραμ	03211300-6
ΑΛΕΥΡΙ	1 κιλό	15612120-8
ΖΑΧΑΡΗ	1 κιλό	15831000-2
ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	500 γραμ	15851100-9
ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΚΟΦΤΟ	500 γραμ	15851100-9
ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ	500 γραμ	15851100-9
ΦΑΣΟΛΙΑ	500 γραμ	03221210-1
ΦΑΚΕΣ	500 γραμ	03212211-2
ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ	400 γραμ	15331425-2
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ	410 γραμ	15511600-9
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ	1 λίτρο	15411110-6
ΗΛΙΕΛΑΙΟ	1 λίτρο	15411100-3
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ	400 γραμ	15332290-3
ΤΥΡΙ-ΦΕΤΑ ΠΟΠ	500 γραμ	15542300-2
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΟΠ ΕΓΧΩΡΙΑ	500 γραμ	15544000-3
ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΤΙ	500 γραμ	15111200-1

ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ	500 γραμ	15113000-3
ΚΡΕΑΣ ΚΑΤΣΙΚΙ ΜΠΟΥΤΙ	1 κιλό	15117000-1
ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ ΜΠΟΥΤΙ	1 κιλό	15115100-8
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ-ΟΛΟΚΛΗΡΟ	1,5 κιλό	15112100-7
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	2 κιλά	03222220-1
ΜΗΛΑ	2 κιλά	03222321-9
ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ	2 κιλά	03222118-3
ΛΕΜΟΝΙΑ	1 κιλό	03222210-8
ΠΑΤΑΤΕΣ	3 κιλά	03212100-1
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	3 κιλά	03221113-1
ΓΑΛΑ ΣΚΟΝΗ ΒΡΕΦΙΚΗ	800 γραμ	15511700-0
ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ (6αδα)	6*400 γραμ	15511600-9
ΚΡΕΜΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ -ΒΑΝΙΛΙΑ	300 γραμ	15884000-8
ΚΡΕΜΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ-ΜΠΙΣΚΟΤΟΚΡΕΜΑ	300 γραμ	15884000-8
ΥΠΟΕΡΓΟ 2- ΕΙΔΗ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ		
ΣΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	CPV
ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ	1 λίτρο	39830000-9
ΥΓΡΟ ΠΙΑΤΩΝ	400 ml	39832000-3
ΥΓΡΟ ΣΑΠΟΥΝΙ ΧΕΡΙΩΝ	300 ml	33741100-7
ΣΑΜΠΟΥΑΝ	400 ml	33711610-6
ΑΦΡΟΛΟΥΤΡΟ	1 λίτρο	33711520-8
ΥΓΡΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ	1,5 λίτρο	39831200-8
ΟΔΟΝΤΟΚΡΕΜΑ	75-100 ml	33711720-0
ΟΔΟΝΤΟΒΟΥΡΤΣΑ	1 τμχ	33711710-7
ΜΩΡΟΜΑΝΤΗΛΑ	60 και άνω τμχ	33750000-2
ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΠΑΝΕΣ	20 και άνω τμχ	33771200-7
ΣΕΡΒΙΕΤΕΣ	10 και άνω τμχ	33771100-6

Η εκτιμώμενη αξία για την παρούσα δημόσια σύμβαση με διάρκεια εκτέλεσης από την ημερομηνία υπογραφής των συμβάσεων εντός του έτους 2019 έως την 31/12/2019, έχει προϋπολογισθεί συνολικά στο ποσό των 2.562.874,20€ χωρίς Φ.Π.Α. και 2.949.072,14€ συμπεριλαμβανομένου των Φ.Π.Α. 13% και 24% ανάλογα με τα υπό προμήθεια είδη. Ο χρόνος υλοποίησης της σύμβασης μπορεί να παραταθεί σε περίπτωση παράτασης του Προγράμματος.

Η ανωτέρω εκτιμώμενη δαπάνη θα βαρύνει τον Κ.Α.Εξ. 60.7341.03, όπως προβλέπεται στον προϋπολογισμό του οικονομικού Έτους 2018 με ποσό 0,00€ και τον Κ.Α.Εξ. 60.6699.02, όπως προβλέπεται στον προϋπολογισμό του οικονομικού Έτους 2019 με ποσό 2.949.072,14€.

Η εκτέλεση της προμήθειας αυτής θα πραγματοποιηθεί με ανοιχτό ηλεκτρονικό διεθνές διαγωνισμό με τους όρους που καθορίζει η Οικονομική Επιτροπή του Δήμου Κομοτηνής.

Κάθε διαγωνιζόμενος μπορεί να υποβάλλει προσφορά για ένα ή περισσότερα είδη, ή για το σύνολο της προμήθειας. Κάθε προσφορά είναι απαραίτητο να καλύπτει υποχρεωτικά τη συνολική ποσότητα για κάθε είδος.

Από τον φάκελο των δικαιολογητικών συμμετοχής - τεχνικής προσφοράς θα πρέπει να προκύπτει με σαφήνεια για ποια είδη της προμήθειας υποβάλλεται προσφορά.

Κριτήριο Κατακύρωσης αποτελεί:

A) το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις εκατό (%) στη νόμιμα διαμορφούμενη κάθε φορά μέση τιμή λιανικής πώλησης του είδους την ημέρα παράδοσης, όπως αυτή προκύπτει από το εκάστοτε εκδιδόμενο δελτίο πιστοποίησης τιμών της υπηρεσίας εμπορίου της οικείας Περιφέρειας, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 13 του Ν. 3438/2006 (ΦΕΚ 33/Α΄/14-02-2006), Σχετικές Πράξεις Ελεγκτικού Συνεδρίου (Ελ. Συν. Κλιμ. ΣΤ΄ Πράξη 14/2015 και Ελ. Συν. Κλιμ. Τμ. 4 Πράξη 189/2017) με την προϋπόθεση ότι τα προσφερόμενα από αυτόν είδη καλύπτουν τις τεχνικές προδιαγραφές της προμήθειας, για τα παρακάτω είδη:

- Ελαιόλαδο εξαιρετικά παρθένο
- Ηλιέλαιο
- Κρέας μοσχάρι μπούτι
- Κρέας χοιρινό
- Κρέας κατσίκι μπούτι
- Κρέας αρνί μπούτι
- Κοτόπουλο νωπό-ολόκληρο
- Πορτοκάλια
- Μήλα
- Ακτινίδια
- Λεμονιά
- Πατάτες
- Κρεμμύδια

B) τη χαμηλότερη τιμή (κατ' είδος) για τα υπόλοιπα είδη, στις τιμές της παρούσας μελέτης, με την προϋπόθεση ότι τα προσφερόμενα από αυτόν είδη καλύπτουν τις τεχνικές προδιαγραφές της προμήθειας.

Η Υπηρεσία μπορεί να κατακυρώσει το αποτέλεσμα του διαγωνισμού είτε σε ένα, είτε σε περισσότερους προμηθευτές (ανά είδος), η προσφορά των οποίων θα κριθεί χαμηλότερη για το κάθε είδος ή το ποσοστό έκπτωσης θα κριθεί υψηλότερο για το κάθε είδος, ανάλογα με την κατηγορία του είδους.

Ο χρόνος για την ολοκλήρωση της παράδοσης του συνόλου της προμήθειας ορίζεται από την υπογραφή του σχετικού συμφωνητικού έως 31/12/2019. Ο χρόνος υλοποίησης της σύμβασης μπορεί να παραταθεί σε περίπτωση παράτασης του Προγράμματος.

Όλα τα υπό προμήθεια είδη θα παραδίδονται τμηματικά, σύμφωνα με τις διανομές που περιγράφονται στον πίνακα του ενδεικτικού προϋπολογισμού.

Η αναθέτουσα αρχή δεν υποχρεούται να εξαντλήσει τις ποσότητες και την αξία των συμβάσεων αλλά οι διανομές θα γίνονται ανάλογα με τις πραγματικές ανάγκες.

Οι τιμές που περιλαμβάνονται στον ενδεικτικό προϋπολογισμό έχουν ληφθεί από την αρμόδια υπηρεσία του τμήματος εμπορίου της Περιφέρειας ΑΜΘ κατά την περίοδο σύνταξης του προϋπολογισμού και για όσα προϊόντα δεν περιλαμβάνονται στα δελτία πιστοποίησης τιμών από ερεύνα της υπηρεσίας στο παρατηρητήριο τιμών του Υπουργείου Οικονομίας και Ανάπτυξης,

Η τεχνική προσφορά που θα υποβληθεί για τον διαγωνισμό που θα πραγματοποιηθεί για τα υπό προμήθεια είδη, πρέπει να συνοδεύεται από το ΞΥΛΛΟ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΠΙ ΤΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ της παρούσης και οποιοδήποτε δικαιολογητικό είναι απαραίτητο προκειμένου να αποδεικνύεται πως καλύπτονται οι επισυναπτόμενες τεχνικές προδιαγραφές (όπως για παράδειγμα τεχνικά χαρακτηριστικά στοιχεία/prospectus/φυλλάδια) και την εμπορική ονομασία του είδους, καθώς και την επιχειρηματική μονάδα παραγωγής, καθώς και την χώρα παραγωγής και συσκευασίας.

Προσφορές που παρουσιάζουν αποκλίσεις από τα γενικά στοιχεία, την τεχνική περιγραφή και τους ειδικούς όρους των τεχνικών προδιαγραφών απορρίπτονται ως απαράδεκτες. Όμοια, προσφορές που παρουσιάζουν ελλείψεις ή ασάφειες σε σχέση με στοιχεία που ζητούνται από τις αναλυτικές τεχνικές προδιαγραφές της παρούσης.

Η νομιμότητα της παρούσας διαγωνιστικής διαδικασίας θα τεθεί υπό τον προληπτικό έλεγχο της διαχειριστικής αρχής, ενώ λόγω της εκτιμώμενης αξίας δεν θα τεθεί υπό τον προσυμβατικό έλεγχο και του Ελεγκτικού Συνεδρίου (παρ.1 του άρθρου 73 του Ν.4146/2013).

Για το σκοπό του ελέγχου από την Διαχειριστική Αρχή ΕΠ ΕΒΥΣ του ΤΕΒΑ η αναθέτουσα αρχή θα υποβάλει το φάκελο του διαγωνισμού με όλα τα σχετικά έγγραφα και τα στοιχεία καθώς και ανυπόγραφα τα σχέδια των συμβάσεων. Εάν ο έλεγχος αποβεί αρνητικός, οι συμβάσεις δεν θα υπογραφούν.

ΑΡΘΡΟ 2^ο - Ισχύουσες διατάξεις

Η προμήθεια διέπεται από τις διατάξεις των κάτωθι:

1. Του Ν. 4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών» (ΦΕΚ τ. Α' 114/2006), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
2. Του Ν. 3463/2006 «Δημοτικός και Κοινοτικός Κώδικας» (ΦΕΚ τ. Α' 114/2006), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
3. Του Ν. 3548/2007 «Καταχώρηση δημοσιεύσεων των φορέων του Δημοσίου στο νομαρχιακό και τοπικό Τύπο και άλλες διατάξεις».
4. Του άρθρου 46 του Ν. 3801/2009 σχετικά με την πληρωμή δαπάνης δημοσίευσης.
5. Του Ν. 3852/2010 «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης Διοίκησης- Πρόγραμμα Καλλικράτης», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
6. Της με αρ. Απόφασης Υπ. Οικονομίας & Ανάπτυξης 57654/22.05.2017 (ΦΕΚ 1781/23.05.2017 τεύχος Β') με την οποία ρυθμίζονται ειδικότερα θέματα που αφορούν στη λειτουργία και διαχείριση του ΚΗΜΑΗΣ.
7. Του Ν. 3861/2010 (Φ.Ε.Κ. 112/Α') «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα Διαύγεια" και άλλες διατάξεις».
8. Του Ν. 4013/2011 (ΦΕΚ 204 Α') «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων».
9. Του Ν. 4270/2014 (Α' 143) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) - δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις»,
10. Της Αριθ. 56902/215 Υ.Α. (ΦΕΚ 1924/Β') με θέμα *Τεχνικές λεπτομέρειες και διαδικασίες λειτουργίας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (Ε.Σ.Η.ΔΗ.Σ.)*.
11. Του Ν. 2741/99, άρθρο 8, περ. 6β ("Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων άλλες ρυθμίσεις θεμάτων αρμοδιότητας του Υπουργείου Ανάπτυξης και λοιπές διατάξεις").
12. Την **Εκτελεστική απόφαση** (ΕΕ) C(2014) 9803 final της 15ης Δεκεμβρίου 2014 σχετικά με την έγκριση του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και/ή Βασικής Υλικής Συνδρομής για στήριξη από το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους για την Ελλάδα.
13. Την υπ' αριθ. 604/24.04.2015 (ΦΕΚ Β' 770/30.04.2015) Κ.Υ.Α. των Υπουργών Οικονομίας, Υποδομών, Ναυτιλίας & Τουρισμού και Εργασίας Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης «Σύστημα Διαχείρισης, Αξιολόγησης, Παρακολούθησης και Ελέγχου ενεργειών που συγχρηματοδοτούνται από το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (Τ.Ε.Β.Α.)».
14. Τον Ν. 4314/2014 (ΦΕΚ 265/Α') «Για τη διαχείριση, τον έλεγχο και την εφαρμογή αναπτυξιακών παρεμβάσεων για την προγραμματική περίοδο 2014-2020, β) Ενσωμάτωση της Οδηγίας 2012/17 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 13ης Ιουνίου 2012 (ΕΕ L 156/16.6.2012) στο ελληνικό δίκαιο, τροποποίηση του Ν. 3419/2005 (Α' 297) και άλλες διατάξεις» και ιδίως στο άρθρο 45 αυτού.
15. Την αριθμ. Δ23/οικ.23761/1507/27.05.2015 (ΦΕΚ 1064/Β') **υπουργική απόφαση** «Προσδιορισμός Κοινωνικών Συμπράξεων για την υλοποίηση των παρεμβάσεων του Επιχειρησιακού Προγράμματος Ι «Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας για τους Απόρους (ΤΕΒΑ/FEAD), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
16. Το από 29/06/2015 **Πρωτόκολλο συνεργασίας** που έχει υπογραφεί μεταξύ των εταιρών της Κοινωνικής Σύμπραξης «Συνεργασία στην Ροδόπη»
17. Το ΦΕΚ 770/30.04.2015 τ. Β. με θέμα «Σύστημα Διαχείρισης, Αξιολόγησης, Παρακολούθησης και Ελέγχου ενεργειών που συγχρηματοδοτούνται από το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (Τ.Ε.Β.Α.)».
18. Την υπ' αριθμ. Δ13/οικ. 17354/1385/21-03-2018 (ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ: ΚΣ2/2018, Α/Α ΟΠΣ:2100) **Πρόσκληση** του Υπουργείου Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης με την οποία καλούσε τους Επικεφαλής Εταίρους/Δικαιούχους που ορίζονται στην υπ' αριθμ. Δ23/οικ.23761/1507/27.05.2015 (ΦΕΚ Β' 1064/05-06-2015) Υπουργική Απόφαση "Προσδιορισμός Κοινωνικών Συμπράξεων για την υλοποίηση των παρεμβάσεων του Επιχειρησιακού Προγράμματος Ι «Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκή Ένωση Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ) Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ/FEAD)» για την υποβολή προτάσεων έργων (πράξεων), προκειμένου να ενταχθούν και χρηματοδοτηθούν στο πλαίσιο του

παραπάνω Άξονα Προτεραιότητας του Επιχειρησιακού Προγράμματος.

19. Την υπ' αριθμ. **146/2018** απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου του Δήμου Κομοτηνής, με την οποία εγκρίθηκε η υποβολή πρότασης με τίτλο «ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019»- ΚΣ ΠΕ ΡΟΔΟΠΗΣ» στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής» του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ) 2014-2020»

20. Την υπ' αριθμ **12932/18-05-2018** Αίτηση Χρηματοδότησης της Πράξης με τίτλο «ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019»- ΚΣ ΠΕ ΡΟΔΟΠΗΣ» του Δήμου Κομοτηνής

21. Την υπ' αριθμ **692/21-06-2018** (ΑΔΑ:7Σ02ΟΞ7Φ-ΖΘ1) απόφαση του Γενικού Γραμματέα Κοινωνικής Αλληλεγγύης για την ένταξη της πράξης «ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019»- ΚΣ ΠΕ ΡΟΔΟΠΗΣ» με Κωδικό ΟΠΣ 5029596 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής» του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ) 2014-2020»

22. Την υπ' αριθμ. **244/2018** Απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου του Δήμου Κομοτηνής για την αποδοχή απόφασης ένταξης της πράξης «ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019»- ΚΣ ΠΕ ΡΟΔΟΠΗΣ» με Κωδικό ΟΠΣ 5029596 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους (ΤΕΒΑ) 2014- 2020.

ΑΡΘΡΟ 3^ο - Συμβατικά στοιχεία προμήθειας

Τα συμβατικά στοιχεία της προμήθειας κατά σειρά ισχύος είναι:

- α) Διακήρυξη.
- β) Ειδική και Γενική Συγγραφή υποχρεώσεων.
- γ) Τεχνικές προδιαγραφές.
- δ) Ενδεικτικός Προϋπολογισμός {Εκτιμώμενη Αξία}.
- ε) Προσφορά αναδόχου

ΑΡΘΡΟ 4^ο - Εγγυήσεις

Εγγύηση συμμετοχής στο διαγωνισμό κατά το άρθρο 72 παρ. 1 εδαφ. Α) του Ν. 4412/2016. Η εγγυητική επιστολή συμμετοχής υποβάλλεται από τον προσφέροντα ηλεκτρονικά με μορφή αρχείου .pdf και προσκομίζεται από αυτόν στην Αρμόδια Υπηρεσία Διεξαγωγής του διαγωνισμού σε έντυπη μορφή (η πρωτότυπη) εντός τριών (3) ημερών από την ηλεκτρονική υποβολή.

Η εγγύηση συμμετοχής που θα υποβάλλει στο διαγωνισμό ο κάθε ενδιαφερόμενος είναι 0,50 % επί του ενδεικτικού προϋπολογισμού χωρίς τον Φ.Π.Α., για το σύνολο των ειδών για τα οποία υποβάλλει προσφορά.

Σε περίπτωση υποβολής προσφοράς για ένα ή περισσότερα είδη της σύμβασης το ύψος της εγγύησης συμμετοχής υπολογίζεται επί της εκτιμώμενης αξίας εκτός Φ.Π.Α., του/των προσφερομένου/ων είδους/ειδών (άρθρο 72 παρ.1α του Ν.4412/2016).

Για να μπορεί να ελεγχθεί η εγγυητική επιστολή συμμετοχής, θα πρέπει επί ποινή αποκλεισμού ο συμμετέχοντας να αναγράφει στο Ευρωπαϊκό Ενιαίο Έγγραφο Σύμβασης (ΕΕΕΣ) το/τα είδος/είδη για τα οποία συμμετέχει και δίνει προσφορά.

Η εγγύηση συμμετοχής πρέπει να ισχύει τουλάχιστον για τριάντα (30) ημέρες μετά τη λήξη του χρόνου ισχύος της προσφοράς που καθορίζουν τα έγγραφα της σύμβασης. Στην παρούσα προμήθεια ο χρόνος ισχύος της προσφοράς ορίζεται σε 240 ημέρες, οπότε ο χρόνος ισχύος της εγγυητικής επιστολής ορίζεται σε 270 ημέρες από την καταληκτική ημερομηνία υποβολής των προσφορών.

Οι εγγυήσεις εκδίδονται από πιστωτικά «ή χρηματοδοτικά»¹ ιδρύματα «ή ασφαλιστικές επιχειρήσεις κατά την έννοια των περιπτώσεων β' και γ' της παρ. 1 του άρθρου 14 του ν. 4364/2016 (Α'13)» που

¹ παρ. 1 του άρθρου 120 του Ν. 4512/18 (ΦΕΚ 5/17.01.2018 τεύχος Α')

λειτουργούν νόμιμα στα κράτη - μέλη της Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου ή στα κράτη-μέρη της ΣΔΣ και έχουν, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, το δικαίωμα αυτό. Μπορούν, επίσης, να εκδίδονται από το Ε.Τ.Α.Α. - Τ.Σ.Μ.Ε.Δ.Ε. ή να παρέχονται με γραμμάτιο του Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων με παρακατάθεση σε αυτό του αντίστοιχου χρηματικού ποσού. Αν συσταθεί παρακαταθήκη με γραμμάτιο παρακατάθεσης χρεογράφων στο Ταμείο Παρακαταθηκών και Δανείων, τα τοκομερίδια ή μερίσματα που λήγουν κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται μετά τη λήξη τους στον υπέρ ου η εγγύηση οικονομικό φορέα.

Η εγγύηση καλής εκτέλεσης ορίζεται σε ποσοστό πέντε τοις εκατό (5%) επί της αξίας της σύμβασης, εκτός Φ.Π.Α. και κατατίθεται πριν ή κατά την υπογραφή της σύμβασης. Αν στο πρωτόκολλο οριστικής και ποσοτικής παραλαβής αναφέρονται παρατηρήσεις, ή υπάρχει εκπρόθεσμη παράδοση, η επιστροφή των εγγυήσεων καλής εκτέλεσης γίνεται μετά την αντιμετώπιση κατά τα προβλεπόμενα των παρατηρήσεων και του εκπρόθεσμου.

ΑΡΘΡΟ 5^ο - Ανακοίνωση Αποτελέσματος- Σύναψη σύμβασης

Ο Δήμος Κομοτηνής, σύμφωνα με όσα ορίζονται στο άρθρο 105 του Ν.4412/2016, όπως τροποποιήθηκε με άρθρο 107 του Ν. 4497/2017 και ισχύει, θα κοινοποιήσει αμέσως την απόφαση κατακύρωσης, μαζί με αντίγραφο όλων των πρακτικών της διαδικασίας ελέγχου και αξιολόγησης των προσφορών, σε κάθε προσφέροντα εκτός από τον προσωρινό ανάδοχο με κάθε πρόσφορο τρόπο, όπως με τηλεμοιαιτυπία, ηλεκτρονικό ταχυδρομείο κλπ., επί αποδείξει.

Οι συμβάσεις συντάσσονται από τον αρμόδιο υπάλληλο του καθενός από τα προαναφερόμενα νομικά πρόσωπα και περιλαμβάνει όλα τα στοιχεία, βάσει του άρθρου 105 του Ν.4412/2016.

Τα έννομα αποτελέσματα της απόφασης κατακύρωσης και ιδίως η σύναψη της σύμβασης επέρχονται εφόσον και όταν συντρέξουν σωρευτικά τα εξής:

- α) άπρακτη πάροδος των προθεσμιών άσκησης των προβλεπόμενων βοηθημάτων και μέσων στο στάδιο της προδικαστικής και δικαστικής προστασίας και από τις αποφάσεις αναστολών επί αυτών,
- β) ολοκλήρωση του προσυμβατικού ελέγχου από το Ελεγκτικό Συνέδριο, σύμφωνα με τα άρθρα 5 και 36 του ν. 4129/2013, όπως ισχύει (δεν απαιτείται για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, απαιτείται μόνο προληπτικός έλεγχος από την διαχειριστική αρχή του ΤΕΒΑ),
- γ) κοινοποίηση της απόφασης κατακύρωσης στον προσωρινό ανάδοχο, εφόσον αυτός υποβάλει επικαιροποιημένα τα δικαιολογητικά κατακύρωσης και μόνον στην περίπτωση του προσυμβατικού ελέγχου ή της άσκησης προδικαστικής προσφυγής και ενδίκων μέσων κατά της απόφασης κατακύρωσης, έπειτα από σχετική πρόσκληση .

Μετά την έλευση των εννόμων αποτελεσμάτων της απόφασης κατακύρωσης, η αναθέτουσα αρχή προσκαλεί τον ανάδοχο να προσέλθει για την υπογραφή του συμφωνητικού, εντός είκοσι (20) ημερών από την κοινοποίηση σχετικής έγγραφης ειδικής πρόσκλησης.

Η υπογραφή του συμφωνητικού έχει αποδεικτικό χαρακτήρα. Εάν ο ανάδοχος δεν προσέλθει να υπογράψει το συμφωνητικό, μέσα στην προθεσμία που ορίζεται στην ειδική πρόσκληση, κηρύσσεται έκπτωτος σύμφωνα με το άρθρο 105 του Ν.4412/2016, καταπίπτει υπέρ της αναθέτουσας αρχής η εγγύηση συμμετοχής του και η κατακύρωση γίνεται στον προσφέροντα που υπέβαλε την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομικής άποψης προσφορά. Εκτός αν ο ανάδοχος επικαλεστεί και αποδείξει έλλειψη υπαιτιότητας. Κατά της απόφασης χωρεί ένσταση, η οποία αναστέλλει την εκτέλεση της απόφασης. Αν κανένας από τους προσφέροντες δεν προσέλθει για την υπογραφή του συμφωνητικού, η διαδικασία ανάθεσης ματαιώνεται, σύμφωνα με την περίπτωση δ' της παραγράφου 2 του άρθρου 106 του Ν.4412/2016.

Ο Δήμος Κομοτηνής διατηρεί όλα τα δικαιώματα, τα οποία θα ασκήσει όταν διαπιστωθεί ότι παραβιάζονται οι παραπάνω διαβεβαιώσεις του προμηθευτή.

ΑΡΘΡΟ 6 - Γενικές Αρχές κατά την εκτέλεση των Συμβάσεων

Κατά την εκτέλεση των δημόσιων συμβάσεων, οι οικονομικοί φορείς τηρούν τις υποχρεώσεις τους που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του Ν.4412/2016. Η τήρηση των εν λόγω υποχρεώσεων ελέγχεται και βεβαιώνεται από

τα όργανα που επιβλέπουν την εκτέλεση των δημοσίων συμβάσεων και τις αρμόδιες δημόσιες αρχές και υπηρεσίες που ενεργούν εντός των ορίων της ευθύνης και της αρμοδιότητάς τους.

Το ποσοστό έκπτωσης θα είναι σταθερό σύμφωνα και με την οικονομική προσφορά του αναδόχου, αμετάβλητη κατά τη διάρκεια της προμήθειας και για κανένα λόγο και σε καμία αναθεώρηση δεν υπόκειται.

Η τιμή των προσφορών θα είναι σταθερή και αμετάβλητη κατά τη διάρκεια της προμήθειας και για κανένα λόγο και δεν υπόκειται σε καμία αναθεώρηση, εκτός περιπτώσεων ανωτέρας βίας.

Η ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ ΘΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΕΙ ΣΤΗΝ ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ Φ.Π.Α. ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ ΘΑ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΙ Ο ΣΩΣΤΟΣ Φ.Π.Α. ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΙ ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ.

ΑΡΘΡΟ 7^ο - Τόπος και χρόνος παράδοσης

Τόπος και χρόνος παράδοσης των υπό προμήθεια ειδών ορίζονται τα παρακάτω:

Ο ανάδοχος οφείλει χωρίς καθυστέρηση από τη στιγμή που λαμβάνει την εντολή προμήθειας σε χρονικό διάστημα δέκα (10) ημερών, να εφοδιάσει την Υπηρεσία με την παραγγελθείσα ποσότητα στο σημείο που του υποδεικνύεται.

Η παραλαβή και ο χρόνος παράδοσης των ειδών ρυθμίζονται σύμφωνα με τα άρθρα 206, 207, 208 και 209 του Ν.4412/2016, όπως ισχύει.

Το σύνολο της ποσότητας των ευπαθών ειδών και μη ευπαθών ειδών που παραγγέλεται κάθε φορά από τον επικεφαλής εταίρο - Δήμο Κομοτηνής, ανάλογα με τις προκύπτουσες ανάγκες, θα παραδίδεται, εντός δέκα (10) εργασίμων ημερών από την παραγγελία (τηλεφωνικά, μέσω τηλεομοιοτυπίας ή ηλεκτρονικού ταχυδρομείου), στις Κεντρικές Αποθήκες του Δήμου Κομοτηνής, όπου γίνεται καταμέτρηση της ποσότητας και ποιοτικός έλεγχος των ειδών από την αρμόδια Επιτροπή Παραλαβής. Μετά την παραλαβή των ειδών από την αρμόδια επιτροπή ο ανάδοχος θα μεταφέρει τα προϊόντα στα σημεία διανομής που θα του υποδείξει ο Δήμος Κομοτηνής. Τα σημεία διανομής βρίσκονται στον Δήμο Κομοτηνής, στον Δήμο Αρριανών, στον Δήμο Ιάσμου και στον Δήμο Μαρωνείας - Σαπών. Σε περίπτωση που τα είδη είναι ευπαθή, όπως τα νωπά κρέατα, το νωπό κοτόπουλο, το τυρί και η γραβιέρα, το φορτηγό-ψυγείο του αναδόχου θα παραμένει στο σημείο διανομής μέχρι την ολοκλήρωση της διανομής. Ειδικά για τα Νωπά κρέατα και το κοτόπουλο, δεδομένου ότι πρόκειται για ευάλωτα είδη, εάν μέχρι το τέλος της πρώτης ημέρας παράδοσης για οποιοδήποτε λόγο και σε οποιοδήποτε σημείο διανομής δεν διανεμηθεί όλη η ποσότητα στους ωφελούμενους, τότε ο Ανάδοχος θα πρέπει να τα παραλάβει με δικά του κατάλληλα μεταφορικά ψυκτικά μέσα προκειμένου να τα αποθηκεύσει προσωρινώς σε δικούς του κατάλληλους αποθηκευτικούς ψυκτικούς χώρους, ούτως ώστε η ποσότητα αυτή να αναδιανεμηθεί εντός των επόμενων δυο ημερολογιακών ημερών της προγραμματισμένης διανομής. Σε περίπτωση που η δεύτερη ή τρίτη ημερολογιακή ημέρα δεν είναι ημέρα διανομής σύμφωνα με το πρόγραμμα διανομής ή και μετά την δεύτερη και τρίτη ημέρα διανομής υπάρχει αδιάθετη ποσότητα, τότε ο Ανάδοχος θα πρέπει με δικά του κατάλληλα μεταφορικά ψυκτικά μέσα, να τα μεταφέρει και να τα παραδώσει σε κοινωνικές δομές που θα υποδείξει η Αναθέτουσα Αρχή και οι οποίες θα βρίσκονται εντός των διοικητικών ορίων του Νομού Ροδόπης ώστε να προωθηθούν σε συσσίτια αυθημερόν την 3^η ημέρα.

Η μεταφορά και παράδοση των ειδών θα γίνεται με δαπάνες του προμηθευτή με δικά του ή μισθωμένα από αυτόν μεταφορικά μέσα ή και ψυγεία, τα οποία πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις περί μεταφοράς τροφίμων

Η παραλαβή των ειδών θα γίνεται από την αρμόδια Ειδική Επιτροπή Παραλαβής ΤΕΒΑ του Επικεφαλής Εταίρου/Δικαιούχου.

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει το σύνολο της παραδοθείσας ποσότητας, καθώς και -σε τυχαίο και αντιπροσωπευτικό δείγμα της παραδοθείσας ποσότητας-:

- Τις συνθήκες μεταφοράς των προς παραλαβή τροφίμων ως προς την τήρηση θερμοκρασίας και συνθηκών υγιεινής
- Τα γενικά και μακροσκοπικά τεχνικά χαρακτηριστικά των ειδών. Ο ποιοτικός έλεγχος των υπό παραλαβή υλικών γίνεται με μακροσκοπική εξέταση σύμφωνα με όσα ορίζονται στις διατάξεις του άρθρου 208 του Ν. 4412/2016
- Την συσκευασία και τις απαιτήσεις επισήμανσης των ειδών

Εφόσον από τα μέλη της Επιτροπής κριθεί ότι η ποιότητα των ειδών δεν ανταποκρίνεται στους όρους της σύμβασης και δεν πληροί τις προβλεπόμενες προδιαγραφές της μελέτης και της κείμενης νομοθεσίας, ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει το προμηθευόμενο είδος με νέο είδος που να τις πληροί εντός δύο (2) εργασίμων ημερών με δικές του δαπάνες. Το ίδιο ισχύει σε περίπτωση ελαττωμάτων ή ελλείψεων στις συσκευασίες των ειδών. Εάν κατά την παραλαβή διαπιστωθεί απόκλιση από τις συμβατικές τεχνικές προδιαγραφές, η Επιτροπή παραλαβής μπορεί να προτείνει την καθ' ολοκληρίαν απόρριψη των προμηθευόμενων ειδών.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει το υλικό μέσα στα χρονικά όρια και με τον τρόπο που ορίζει η σύμβαση. Ο συμβατικός χρόνος παράδοσης των υλικών μπορεί να παρατείνεται υπό τις ακόλουθες σωρευτικές προϋποθέσεις:

Α) τηρούνται οι όροι της διάταξης του άρθρου 132 του Ν.4412/2016

Β) έχει εκδοθεί αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινόμενου οργάνου της αναθέτουσας Αρχής μετά από γνωμοδότηση αρμοδίου οργάνου, είτε με πρωτοβουλία της αναθέτουσας Αρχής και εφόσον συμφωνεί ο προμηθευτής, είτε ύστερα από σχετικό αίτημα του προμηθευτή, το οποίο υποβάλλεται υποχρεωτικά πριν τη λήξη του συμβατικού χρόνου

Γ) το χρονικό διάστημα της παράτασης του συμβατικού χρόνου παράδοσης, ο χρόνος παράτασης δεν συνηπολογίζεται στο συμβατικό χρόνο παράδοσης.

Η απόφαση παράτασης εκδίδεται εντός εύλογου χρονικού διαστήματος από την υποβολή του σχετικού αιτήματος του προμηθευτή.

Στην περίπτωση παράτασης του συμβατικού χρόνου παράδοσης συνεπεία λόγων ανωτέρας βίας ή άλλων ιδιαιτέρως σοβαρών λόγων που καθιστούν αντικειμενικώς αδύνατη την εμπρόθεσμη παράδοση των συμβατικών ειδών, δεν επιβάλλονται κυρώσεις. Σε κάθε άλλη περίπτωση παράτασης του συμβατικού χρόνου παράδοσης, επιβάλλονται οι κυρώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 207 του Ν.4412/2016.

Εάν λήξει ο συμβατικός χρόνος παράδοσης, χωρίς να υποβληθεί εγκαίρως αίτημα παράτασης ή εάν λήξει ο παραταθείς, κατά τα ανωτέρω, χρόνος, χωρίς να παραδοθεί το υλικό, ο προμηθευτής κηρύσσεται έκπτωτος.

Αν το υλικό φορτωθεί - παραδοθεί ή αντικατασταθεί μετά τη λήξη του συμβατικού χρόνου και μέχρι λήξης του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Ν.4412/2016, επιβάλλεται πρόστιμο 5% επί της συμβατικής αξίας της ποσότητας που παραδόθηκε εκπρόθεσμα.

Το παραπάνω πρόστιμο υπολογίζεται επί της συμβατικής αξίας των εκπρόθεσμα παραδοθέντων υλικών, χωρίς Φ.Π.Α. Εάν τα υλικά παραδόθηκαν εκπρόθεσμα επηρεάζουν τη χρησιμοποίηση των υλικών που παραδόθηκαν εμπρόθεσμα, το πρόστιμο υπολογίζεται επί της συμβατικής αξίας της συνολικής ποσότητας αυτών.

Κατά τον υπολογισμό του χρονικού διαστήματος της καθυστέρησης για φόρτωση - παράδοση ή αντικατάσταση των υλικών, με απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου, δεν λαμβάνεται υπόψη ο χρόνος που παρήλθε πέραν του εύλογου, κατά τα διάφορα στάδια των διαδικασιών, για το οποίο δεν ευθύνεται ο προμηθευτής και παρατείνεται, αντίστοιχα, ο χρόνος φόρτωσης - παράδοσης.

ΑΡΘΡΟ 8^ο - Ποινικές ρήτρες

Εάν ο προμηθευτής καθυστερήσει την παράδοση της προμήθειας, πέραν της προαναφερθείσας προθεσμίας, μπορεί να κηρυχθεί έκπτωτος με απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου, ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου, με συνέπεια ολόκληρο το ποσό της εγγύησης να καταπέσει υπέρ του Δήμου, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης ολόκληρης ή μέρους της συμβατικής ποσότητας των υλικών, με απόφαση του αποφαινόμενου οργάνου ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου, μπορεί να εγκρίνεται αντικατάστασή της με άλλη, που να είναι σύμφωνη με τους όρους της σύμβασης, μέσα σε τακτή προθεσμία που ορίζεται από την απόφαση αυτή.

Αν η αντικατάσταση γίνεται μετά τη λήξη του συμβατικού χρόνου, η προθεσμία που ορίζεται για την αντικατάσταση δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη του 1/2 του συνολικού συμβατικού χρόνου, ο δε προμηθευτής θεωρείται ως εκπρόθεσμος και υπόκειται σε κυρώσεις λόγω εκπρόθεσμης παράδοσης.

Αν ο προμηθευτής δεν αντικαταστήσει τα υλικά που απορρίφθηκαν μέσα στην προθεσμία που του τάχθηκε και εφόσον έχει λήξει ο συμβατικός χρόνος, κηρύσσεται έκπτωτος και υπόκειται στις προβλεπόμενες κυρώσεις.

Ο ανάδοχος οφείλει απαραίτητα να δίνει ακριβείς χαρακτηρισμούς των προσκομιζόμενων ειδών όπως κατηγορία, προέλευση και κάθε άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμα τους οποίους η επιτροπή παραλαβής θα ελέγχει με βάση την παραγγελία και τα αναγραφόμενα στοιχεία στο δελτίο αποστολής του προμηθευτή. Στη συνέχεια θα προβαίνει σε οποιαδήποτε απαιτούμενη εξέταση και θα υπογράφεται πρωτόκολλο παραλαβής ή απόρριψης του προσκομιζόμενου είδους.

Εάν ο ανάδοχος ή αντιπρόσωπός του αρνηθεί να υπογράψει τα παραπάνω πρωτόκολλα, θα πρέπει να γίνεται ρητή μνεία σε αυτά για την άρνηση της υπογραφής του. Στο πρακτικό θα καταγράφονται εκτός από τα πραγματικά γεγονότα που συνιστούν την παράβαση, η χρονολογία της παράβασης, το είδος, η ποσότητα, η αντικατάσταση ή όχι του είδους που απορρίφθηκε όπως και κάθε άλλο στοιχείο το οποίο η επιτροπή παραλαβής κρίνει απαραίτητο να μνημονευτεί.

ΑΡΘΡΟ 9^ο - Πλημμελής κατασκευή

Ο προμηθευτής λαμβάνοντας μέρος στον διαγωνισμό θεωρείται ότι εγγυάται ότι τα προς προμήθεια είδη θα είναι άριστης ποιότητας και κατάλληλα για την χρήση που προορίζονται. Θα πρέπει να καλύπτουν όλους τους Ευρωπαϊκούς κανονισμούς, την ελληνική νομοθεσία, τις σχετικές διατάξεις, τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και το παρόν τεύχος τεχνικών προδιαγραφών, καθώς και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια και επιχειρήσεις.

Ο Δήμος Κομοτηνής διατηρεί όλα τα δικαιώματα, τα οποία θα ασκήσει όταν διαπιστώσει ότι παραβιάζονται οι παραπάνω διαβεβαιώσεις του προμηθευτή. Ο προμηθευτής έχει την υποχρέωση ν' αντικαταστήσει, ύστερα από αίτηση της Υπηρεσίας κάθε ποσότητα που προμήθευσε, μέσα σε δύο εργάσιμες (2) ημέρες, αφότου διαπιστωθεί παράβαση των παραπάνω διαβεβαιώσεων. Οι δαπάνες επιστροφής στον προμηθευτή των ακατάλληλων ειδών και αποστολής στην Υπηρεσία των νέων σε αντικατάσταση των ακατάλληλων, θα βαρύνουν τον προμηθευτή. Αν ο προμηθευτής καταστεί υπότροπος με την προμήθεια ακατάλληλων ειδών κηρύσσεται έκπτωτος, με όλες τις νόμιμες συνέπειες.

ΑΡΘΡΟ 10^ο - Πληρωμή

Η πληρωμή του προμηθευτή γίνεται τμηματικά και στο 100% των τμηματικά προσκομιζομένων τιμολογίων, μετά την παράδοση και την υπογραφή του σχετικού πρωτοκόλλου ποσοτικής και ποιοτικής παραλαβής από την αρμόδια Επιτροπή και την έκδοση του σχετικού χρηματικού εντάλματος πληρωμής από την αρμόδια υπηρεσία του Δήμου, αφού γίνουν και όλες οι από τις κείμενες διατάξεις κρατήσεις.

Ο προμηθευτής εκδίδει και προσκομίζει το τιμολόγιο στις υπηρεσίες οικονομικών του Δήμου το αργότερο μέσα στο πρώτο πενήνήμερο του επομένου από την παράδοση μήνα. Η υποβολή του τιμολογίου πώλησης δεν μπορεί να γίνει πριν την ημερομηνία έκδοσης του πρωτοκόλλου οριστικής ποιοτικής και ποσοτικής παραλαβής. Όλα τα δικαιολογητικά πληρωμής ελέγχονται από την αρμόδια υπηρεσία του Δήμου.

Η δαπάνη συσκευασίας, φόρτωσης και μεταφοράς των υλικών στον τόπο παραλαβής τους, βαρύνει τον ανάδοχο, ο οποίος ευθύνεται επίσης για την ασφάλιση των υλικών έναντι κάθε κινδύνου, μέχρι το χρόνο της παραλαβής τους από την αρμόδια επιτροπή. Η παράδοση των τροφίμων θα γίνεται με δαπάνες του προμηθευτή και με δικά του μεταφορικά μέσα - ψυγεία, τα οποία θα πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις περί μεταφοράς τροφίμων.

ΑΡΘΡΟ 11^ο - Φόροι, τέλη, κρατήσεις

Ο προμηθευτής υπόκειται σε όλους τους βάσει των κείμενων διατάξεων φόρους, τέλη και κρατήσεις όπως ισχύουν. **Ενδεικτικά αναφέρονται:**

1) Παρακράτηση φόρου εισοδήματος (4,00%) σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 64 του Ν. 4172/13 (ΦΕΚ 167 Α' /23-7-2013): «Φορολογία εισοδήματος, επείγοντα μέτρα εφαρμογής του ν. 4046/2012, του ν. 4093/2012 και του ν. 4127/2013 και άλλες διατάξεις».

2) Κράτηση σε ποσοστό 0,06% επί της συμβατικής αξίας (πλην Φ.Π.Α.), η οποία διατίθεται για την κάλυψη των λειτουργικών δαπανών της Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων (εδ. 7, παρ. 3 άρθρου 4 του Ν.4013/11 όπως έχει αντικατασταθεί με την παρ. 7 του άρθρου 375 του Ν.4412/16). Η κράτηση της

απόφασης αυτής υπάγεται σε χαρτόσημο 3% και ΟΓΑ χαρτοσήμου που υπολογίζεται με ποσοστό 20% επί του χαρτοσήμου.

3) Κράτηση σε ποσοστό 0,06% επί της συμβατικής αξίας (πλην Φ.Π.Α.), η οποία διατίθεται για την κάλυψη των λειτουργικών δαπανών της Αρχή Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών. Η κράτηση της απόφασης αυτής υπάγεται σε χαρτόσημο 3% και ΟΓΑ χαρτοσήμου που υπολογίζεται με ποσοστό 20% επί του χαρτοσήμου.

4) Κράτηση ύψους 0,02% υπέρ του Δημοσίου, η οποία υπολογίζεται επί της αξίας, εκτός ΦΠΑ, της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης. Το ποσό αυτό παρακρατείται σε κάθε πληρωμή από την αναθέτουσα αρχή στο όνομα και για λογαριασμό της Γενικής Διεύθυνσης Δημοσίων Συμβάσεων και Προμηθειών σύμφωνα με την παρ. 6 του άρθρου 36 του ν. 4412/2016.

5) Καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση για την παράδοση των ειδών στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στη διακήρυξη.

6) Ο Φ.Π.Α. βαρύνει το Δήμο Κομοτηνής.

7) Τον/Τους προμηθευτή/προμηθευτές βαρύνει/βαρύνουν εξ' ολοκλήρου τα έξοδα δημοσίευσης της διακήρυξης (αναλογικά), καθώς και κάθε νόμιμη ή νέα κράτηση άγνωστη μέχρι σήμερα, που θα εμφανισθεί κατά το διάστημα από την σύνταξη της παρούσας μελέτης μέχρι την ημερομηνία που θα γίνει ο διαγωνισμός. Σε περίπτωση άρνησής του παρακρατούνται από τον πρώτο λογαριασμό του.

Το ειδικό περιβαλλοντικό τέλος πλαστικών σακουλών μεταφοράς βαρύνει τον ανάδοχο και συμπεριλαμβάνεται στην τιμή προσφοράς του.

ΑΡΘΡΟ 12° - Συμφωνία με τεχνικές προδιαγραφές -Τεχνικά στοιχεία προσφοράς.

Η κάθε προσφορά θα συνοδεύεται από το ΦΥΛΛΟ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΠΙ ΤΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ της παρούσης, τεχνική περιγραφή των υπό προμήθεια ειδών και την εμπορική ονομασία του είδους καθώς και την επιχειρηματική μονάδα παραγωγής και την χώρα παραγωγής και συσκευασίας. Στον φάκελο των δικαιολογητικών συμμετοχής - τεχνικής προσφοράς θα πρέπει να υποβληθούν επί ποινή αποκλεισμού οποιοδήποτε δικαιολογητικό είναι απαραίτητο προκειμένου να αποδεικνύεται πως καλύπτονται οι επισυναπτόμενες τεχνικές προδιαγραφές (όπως για παράδειγμα τεχνικά χαρακτηριστικά στοιχεία/prospectus/φυλλάδια). Προτεινόμενες λύσεις που παρουσιάζουν αποκλίσεις ή υστέρηση ή είναι δυσνόητες ή ασαφείς, σε σχέση με τις τεχνικές προδιαγραφές σε λειτουργικά χαρακτηριστικά, απορρίπτονται. Επίσης, απορρίπτονται προσφορές με ασαφή ή ελλιπή τεχνική προσφορά.

Ο Δήμος Κομοτηνής, έχει το δικαίωμα να ζητήσει οποιοδήποτε έγγραφο, πιστοποιητικό ή στοιχεία προς απόδειξη τήρησης των σχετικών ευρωπαϊκών κανονισμών, της ελληνικής νομοθεσίας και των σχετικών διατάξεων, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των τεχνικών προδιαγραφών του παρόντα διαγωνισμού, οποιαδήποτε χρονική στιγμή κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης και όσες φορές κρίνουν απαραίτητο.

Άρθρο 13° - Υπεργολαβία

Ο Ανάδοχος δεν απαλλάσσεται από τις συμβατικές του υποχρεώσεις και ευθύνες λόγω ανάθεσης της εκτέλεσης τμήματος/τμημάτων της σύμβασης σε υπεργολάβους. Η τήρηση των υποχρεώσεων της παρ. 2 του άρθρου 18 του ν. 4412/2016 από υπεργολάβους δεν αίρει την ευθύνη του κυρίου αναδόχου.

Κατά την υπογραφή της σύμβασης ο κύριος ανάδοχος υποχρεούται να αναφέρει στην αναθέτουσα αρχή το όνομα, τα στοιχεία επικοινωνίας και τους νόμιμους εκπροσώπους των υπεργολάβων του, οι οποίοι συμμετέχουν στην εκτέλεση αυτής, εφόσον είναι γνωστά τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή. Σε περίπτωση διακοπής της συνεργασίας του Αναδόχου με υπεργολάβο/ υπεργολάβους της σύμβασης, αυτός υποχρεούται σε άμεση γνωστοποίηση της διακοπής αυτής στην Αναθέτουσα Αρχή, οφείλει δε να διασφαλίσει την ομαλή εκτέλεση του τμήματος/ των τμημάτων της σύμβασης είτε από τον ίδιο, είτε από νέο υπεργολάβο τον οποίο θα γνωστοποιήσει στην αναθέτουσα αρχή κατά την ως άνω διαδικασία.

Η αναθέτουσα αρχή επαληθεύει τη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού για τους υπεργολάβους, όπως αυτοί ορίζονται στα έγγραφα της σύμβασης, εφόσον το(α) τμήμα(τα) της σύμβασης, το(α) οποίο(α) ο ανάδοχος προτίθεται να αναθέσει υπό μορφή υπεργολαβίας σε τρίτους, υπερβαίνουν σωρευτικά το ποσοστό του τριάντα τοις εκατό (30%) της συνολικής αξίας της σύμβασης. Επιπλέον, προκειμένου να μην αθετούνται οι υποχρεώσεις της παρ. 2 του άρθρου 18 του ν. 4412/2016, δύναται να επαληθεύσει τους ως άνω λόγους και για τμήμα ή τμήματα της σύμβασης που υπολείπονται του ως άνω ποσοστού.

Όταν από την ως άνω επαλήθευση προκύπτει ότι συντρέχουν λόγοι αποκλεισμού απαιτεί ή δύναται να απαιτήσει την αντικατάστασή του, κατά τα ειδικότερα αναφερόμενα στις παρ. 5 και 6 του άρθρου 131 του ν. 4412/2016.

<p>Ο Υπάλληλος του Τμήματος Προμηθειών, Υλικών, Εξοπλισμού, Υπηρεσιών</p> <p>Ιωάννης Γκουρτσιλίδης ΠΕ Διοικητικού</p>	<p>ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ</p> <p>Η Προϊσταμένη του Τμήματος</p> <p>Ζωή Πολίτου ΠΕ Διοικητικού - Οικονομικού</p>	<p>ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ Κομοτηνή 22 / 11 / 2018 Ο Προϊστάμενος Δ/νσης Ο.Υ.</p> <p>Αθανάσιος Βίβογλου ΠΕ Διοικητικού</p>
--	--	---



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΡΟΔΟΠΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής υλικής συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της πράξης «ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019»- ΚΣ ΠΕ ΡΟΔΟΠΗΣ» του Ε.Π. Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας για τους Απόρους (ΤΕΒΑ/FEAD)

3. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ

- Όλα τα είδη τροφίμων πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες κτηνιατρικές, αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις της ευρωπαϊκής και ελληνικής νομοθεσίας περί παραγωγής - συσκευασίας και μεταφοράς τροφίμων (π.χ. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, εγκύκλιοι ΕΦΕΤ) και να είναι απολύτως σύμφωνα με τις προδιαγραφές που επιβάλλουν οι σχετικοί κρατικοί φορείς.
- Όλα τα είδη θα είναι άριστης ποιότητας, σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788 Β' /87) όπως έχει τροποποιηθεί και τις εκάστοτε υγειονομικές διατάξεις.
- Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα του προμηθευτή, σε κατάλληλες συνθήκες, όπως προβλέπεται από τη Νομοθεσία. **Οι ποσότητες των συσκευασιών μπορούν να έχουν μία απόκλιση το πολύ δέκα τοις εκατό (±10%) από αυτές που περιγράφονται στις τεχνικές προδιαγραφές.**
- **Όλα τα προϊόντα θα πρέπει να είναι απολύτως σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ελληνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας και των αρμόδιων κρατικών φορέων. Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση μαζί με σακούλες.**
- **Σε όλες τις συσκευασίες θα πρέπει να αναγράφεται η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».**

ΤΡΟΦΙΜΑ- Τεχνικές προδιαγραφές των ειδών:

1. ΡΥΖΙ ΚΑΡΟΛΙΝΑ (500 γραμ.)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «ρύζι τύπου Καρολίνα», που προορίζεται για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

«Ρύζι» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού «Όρυζα» (ORYZA SATIVA) και διατίθενται στο εμπόριο ως αναποφλοιώτο (PADDY) ή ως αποφλοιωμένο (CARED) ή ως κατεργασμένο (RIZ USINE). (Άρθρο 101, ΚΤΠ)

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του ρυζιού θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

2.1.2. Το ρύζι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

- 2.1.3. Να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά, σύμφωνα με την Απόφαση (2006/601/ΕΚ) και την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.
- 2.1.4. Να μην είναι «ρύζι β' ποιότητας» ή «ρύζι γ' ποιότητας» σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) άρθρο 101.
- 2.1.5. Να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μηχανικά μέσα σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- 2.1.6. Να είναι στιλβωμένο μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τρόπον, ώστε μετά την επεξεργασία να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- 2.1.7. Να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τις μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες ποικιλίες ρυζιού τύπου Καρολίνα, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- 2.1.8. Να διατίθεται στην κατανάλωση αυτούσιο. Η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της στην κατανάλωση ως ανώτερη ποιότητα, θεωρείται νοθεία, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- 2.1.9. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.10. Να είναι εύγευστο και αρωματικό, χαρακτηριστικό του είδους.
- 2.1.11. Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- 2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά
- 2.2.1. Το ρύζι θα πρέπει να είναι μεσόσπερμο, δηλαδή το μήκος των κόκκων να είναι μεγαλύτερο από 5,2mm και μικρότερο ή ίσο με 6,0mm και του οποίου ο λόγος μήκος /πλάτος να είναι μικρότερος του 3, σύμφωνα με Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1785/2003.
- 2.2.2. Να μην παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λπ., σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- 2.2.3. Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χύμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί ως και κάθε αδρανής ύλη, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- 2.2.4. Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5%, από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101. Θραυσμένοι κόκκοι μεγέθους μεγαλύτερου των 3/4 του ακεραίου κόκκου, θεωρούνται ως ακέραιοι.
- 2.2.5. Να είναι λευκού χρώματος, χαρακτηριστικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5%.
- 2.2.6. Να μην περιέχει ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις κόκκους σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- 2.2.7. Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 2% κατά βάρος, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά
- 2.3.1. Το ρύζι θα πρέπει να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή έως 16%, σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- 2.3.2. Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (βαρέα μέταλλα - Καν. 1881/2006).
- 2.3.3. Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί ανώτατων ορίων καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).
- 2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά
- 2.4.1. Το ρύζι θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.
3. Συσσκευασία
- 3.1. Το ρύζι θα πρέπει να διατίθεται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσσκευασία), **καθαρού βάρους 500 gr ±10%**.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι αέραια (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην εμφανίζει διαρροές.

3.4. Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλης αντοχής και βάρους για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί του περιέκτη θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (είδος και κατηγορία).
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια
- Ένδειξη σχετικά με την ελάχιστη διατηρησιμότητα με τη φράση «ανάλωση έως» ή «ανάλωση κατά προτίμηση πριν το τέλος» και με τη μορφή (Ημέρα/ Μήνας/ Έτος) ή (Μήνας/ Έτος).
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Η χώρα καταγωγής ή ο ακριβής τόπος προέλευσης
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η ποιότητα του ρυζιού, σύμφωνα με το άρθρο 101 του ΚΤΠ.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα. Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με το ρύζι θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

2. ΑΛΕΥΡΙ (1 κιλό)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «αλεύρι σίτου για όλες τις χρήσεις», για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

Ως «άλευρο σίτου» ή απλώς «άλευρο» νοείται αποκλειστικά και μόνο το προϊόν της άλεσης υγιούς σίτου βιομηχανικά καθαρισμένου από κάθε ανόργανη ή οργανική ουσία. (ΚΤΠ άρθρο 104).

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του αλεύρου θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

2.1.2. Το αλεύρι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Η επεξεργασία της πρώτης ύλης (σιτάρι) πρέπει να είναι σύμφωνη προς τα καθοριζόμενα από τις σχετικές διατάξεις του ΚΤΠ (άρθρο 104).

2.1.4. Απαγορεύεται η λεύκανση των αλεύρων με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με εφαρμογή οποιασδήποτε άλλης μεθόδου, πλην αυτής με οζονισμό, σύμφωνα με τον ΚΤΠ (άρθρο 104).

- 2.1.5. Απαγορεύεται η ανάμειξη των αλεύρων με άλευρα, που προέρχονται από άλλους καρπούς, σύμφωνα με τον ΚΤΠ (άρθρο 104).
- 2.1.6. Επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε κατηγορία Ο6.2.1, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης.
- 2.1.7. Το αλεύρι να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένο σίτο.
- 2.1.8. Το αλεύρι θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 4 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- 2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά
- 2.2.1. Οι μακροσκοπικοί χαρακτήρες του αλεύρου πρέπει να είναι άμεμπτοι, και χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.
- 2.2.2. Το αλεύρι πρέπει να έχει χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- 2.2.3. Πρέπει να είναι αμιγές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις, σύμφωνα με τον ΚΤΠ (άρθρο 104).
- 2.2.4. Δεν θα πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- 2.2.5. Απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- 2.2.6. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αλεύρου πρέπει να είναι άμεμπτοι, και χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας
- 2.2.7. Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση του να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή (άρθρο 105 του ΚΤΠ).
- 2.2.8. Το αλεύρι κατά τη μύση δε θα πρέπει να παρουσιάζει τριγμό (άρθρο 105 του ΚΤΠ).
- 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά
- 2.3.1. Υγρασία: Για τη χρονική περίοδο από 15 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5%, σύμφωνα με τα άρθρα 105,106 του ΚΤΠ. Για τη χρονική περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 14 Ιουνίου του επομένου έτους, ανώτατο όριο 14%, σύμφωνα με τα άρθρα 105,106 του ΚΤΠ.
- 2.3.2. Γλουτένη υγρή: Η γλουτένη των αλεύρων θα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, δηλαδή συνεκτική, ελαστική και όλκιμος. Απαγορεύεται η ύπαρξη ιξώδους ή διαρρέουσας γλουτένης, σύμφωνα με το άρθρο 106 του ΚΤΠ. Η περιεκτικότητα των αλεύρων σε γλουτένη πρέπει να είναι τουλάχιστον 26% για τα άλευρα από εγχώριο σίτο και 28% για τα άλευρα από αμιγές σίτο αλλοδαπής προέλευσης, σύμφωνα με το άρθρο 105 του ΚΤΠ.
- 2.3.3. Οξύτητα σε Θεϊκό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08%. Επιτρέπεται κατά την περίοδο από 15 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου επιπλέον ανοχή 10%, δηλαδή ανώτατο όριο 0,088%, σύμφωνα με τα άρθρα 105 και 106 του ΚΤΠ.
- 2.3.4. Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% για τα άλευρα από εγχώριο σίτο, και 0,55% για τα άλευρα από αμιγές σίτο αλλοδαπής προέλευσης, σύμφωνα με το άρθρο 106 του ΚΤΠ.
- 2.3.5. Το αλεύρι πρέπει να συμμορφώνεται προς τις ισχύουσες διατάξεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας [καν. (ΕΚ) 1881/2006] σχετικά με τα μέγιστα επιτρεπόμενα επίπεδα ορισμένων ουσιών που επιμολύνουν τα τρόφιμα [βαρέα μέταλλα, αφλατοξίνη Β1, συνολική περιεκτικότητα αφλατοξινών (άθροισμα της αφλατοξίνης Β1, Β2, G1 και G2), Ωχρατοξίνη Α και τοξίνες από μύκητες τους γένους *Fusarium*].
- 2.3.6. Απαγορεύεται η ύπαρξη κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών πέραν των ορίων, που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου.
- 2.3.7. Απαγορεύεται η επιβάρυνση του αλεύρου με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία, εκτός των επιτρεπομένων της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- 2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά
- 2.4.1. *Salmonella* sp: Απουσία σε 10 g αλεύρου, n=5.
- 2.4.2. Παράσιτα: Δεν πρέπει να ανευρίσκονται παράσιτα ή προνύμφες αυτών.
3. Συσσκευασία

3.1. Το αλεύρι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε χάρτινες συσκευασίες (προσυσκευασία) καθαρού βάρους **περιεχομένου ενός (1) κιλού. ±10%**.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

3.4. Οι προσυσκευασίες του αλεύρου θα πρέπει να παραδίδονται ανά 10 ή 12 τεμάχια περιτυλιγμένα με φιλμ υψηλής συρρίκνωσης (shrink film) (δευτερογενής συσκευασία). Οι δευτερογενείς συσκευασίες θα παραδίδονται κατάλληλα παλετοποιημένες.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- «Αλεύρι» ή «Αλεύρι για όλες τις χρήσεις» ή «Αλεύρι για πολλές χρήσεις».
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε kg.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Η Διαθρεπτική Επισήμανση.
- Αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.
- Κατάλογος συστατικών (κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας ως προς το βάρος), εφόσον απαιτείται σύμφωνα με τον καν. (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.

• Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

• Ο αριθμός της σύμβασης.

• Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες του προϊόντος θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό, ξηρό και σκιερό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

3. ΖΑΧΑΡΗ (1 ΚΙΛΟ)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «λευκή κρυσταλλική ζάχαρη» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

«Ζάχαρη ή λευκή ζάχαρη» χαρακτηρίζεται η καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας (Άρθρο 64, ΚΤΠ).

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά της ζάχαρης θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- 2.1.2. Η ζάχαρη θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- 2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά
- 2.2.1. Η ζάχαρη θα πρέπει να είναι λευκή, με κρυστάλλους ομοιογενούς κοκκομετρικής σύστασης, χωρίς συσσωματώματα.
- 2.2.2. Η ζάχαρη θα πρέπει να ρέει ελεύθερα.
- 2.2.3. Η ζάχαρη θα πρέπει να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.
- 2.2.4. Η ζάχαρη θα πρέπει να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή.
- 2.2.5. Η γεύση της να είναι αποκλειστικά και σαφώς γλυκιά.
- 2.2.6. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της ζάχαρης θα πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών.
- 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά
- 2.3.1. Η ζάχαρη θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.).
- 2.3.2. Η περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς να είναι τουλάχιστον 99,7% κατά βάρος σε ξηρά κατάσταση.
- 2.3.3. Η μέγιστη περιεκτικότητα σε ιμβερτοσάκχαρο να είναι 0,04% κατά βάρος.
- 2.3.4. Οι μέγιστες απώλειες κατά την ξήρανση να είναι 0,06% κατά βάρος.
- 2.3.5. Η περιεκτικότητα σε τέφρα είναι κατ' ανώτατο όριο 15%.
- 2.3.6. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III Τμήμα Β του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης, εκφραζόμενο ως SO₂ 10 mg/kg.
- 2.3.7. Δεν επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.
- 2.3.8. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.
- 2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά
- 2.4.1. Η ζάχαρη πρέπει να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.
3. Συσκευασία
- 3.1. Η ζάχαρη θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κλειστούς, χάρτινους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού ονομαστικού **βάρους περιεχομένου 1kg ± 10%**.
- 3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- 3.3. Η προσυσκευασία δε θα πρέπει να είναι ανοιγμένη ή φθαρμένη και δε θα πρέπει να εμφανίζει διαρροές.
- 3.4. Οι προσυσκευασίες της ζάχαρης θα πρέπει να παραδίδονται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια ή περιτυλιγμένες ανά 10 ή 12 τεμάχια με φιλμ υψηλής συρρίκνωσης (shrink film) (δευτερογενής συσκευασία). Οι δευτερογενείς συσκευασίες θα παραδίδονται κατάλληλα παλετοποιημένες.
4. Επισημάνσεις
- Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του άρθρου 11 του ΚΤΠ.
- 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία
- Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
 - Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.
 - Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.

- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
 - Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.
 - Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
 - Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.
- Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
5. **Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς**
Οι συσκευασίες με τη ζάχαρη θα πρέπει να διατηρούνται σε χώρους σκιερούς, ξηρούς και δροσερούς.
Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

4. ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ (500 γραμ.)

5. ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΚΟΦΤΟ (500 γραμ.)

6. ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ (500 γραμ.)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια των ζυμαρικών (**Μακαρόνια, Μακαρόνι κοφτό και Κριθαράκι**) για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων. «Ζυμαρικά» χαρακτηρίζονται προϊόντα που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι ή άλευρο ολικής άλεσης μακαρονοποιίας από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη, και ξηραίνονται σε ειδικούς θαλάμους με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα, χωρίς ψήσιμο. (Άρθρο 115, ΚΤΤΤ).

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των ζυμαρικών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΤΤ).

2.1.2. Τα ζυμαρικά πρέπει να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι κατηγορίας «Σπαγγέτι Νο 6».

2.1.4. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

2.1.5. Όταν βράζονται με νερό πρέπει να διογκούνται τουλάχιστον στο διπλάσιο, να μην διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%, να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή και το υγρό βρασμού πρέπει να είναι κατά το δυνατόν διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή ισχυρή όξινη γεύση.

2.1.6. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών.

2.1.7. Δεν επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων στα ξηρά ζυμαρικά.

2.1.8. Τα ζυμαρικά θα πρέπει να έχουν χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι αμιγή, καθαρά και απαλλαγμένα από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις.

2.2.2. Το σχήμα των ζυμαρικών θα πρέπει να είναι χαρακτηριστικό της κατηγορίας τους (Σπαγγέτι Νο 6).

2.2.3. Τα ζυμαρικά δε θα πρέπει να έχουν μαύρα στίγματα, δε θα πρέπει να είναι παραμορφωμένα ή επιφανειακά ραγισμένα και η επιφάνειά τους δε θα πρέπει να έχει εξογκώματα ή άλλες ανωμαλίες.

2.2.4. Απαγορεύεται η προσφορά στην κατανάλωση ζυμαρικών, που εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή που έχουν σκώληκες ή ακάρεα.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα ζυμαρικά θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα, αφλατοξίνες κ.ά.).

2.3.2. Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1333/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

2.3.3. Τα ζυμαρικά θα πρέπει να έχουν υγρασία και πτητικές στους 1050C ουσίες, κατ' ανώτατο όριο 12,5% για τη θερινή περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και 13,5% για τη χειμερινή περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 15 Ιουνίου.

2.3.4. Η οξύτητα των ζυμαρικών δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη των 10 βαθμών οξύτητος ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ.

2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

2.4.1. Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. Συσσκευασία

3.1. Τα ζυμαρικά θα πρέπει να διατίθεται σε διαφανής, ανακυκλώσιμους πλαστικούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσσκευασία), **καθαρού βάρους 500 gr ±10%**.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσσκευασία θα πρέπει να είναι αέραια, να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες και να μην εμφανίζει διαρροές.

3.4. Οι προσσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

Επί του περιέκτη θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία του τροφίμου (είδος και κατηγορία).
- Ο κατάλογος των συστατικών.
- Τα αλλεργιογόνα που περιέχονται ή που μπορεί να περιέχονται.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Ένδειξη σχετικά με την ελάχιστη διατηρησιμότητα με τη φράση «ανάλωση έως» ή «ανάλωση κατά προτίμηση πριν το τέλος» και με τη μορφή (Ημέρα/ Μήνας/ Έτος) ή (Μήνας/ Έτος).
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τα ζυμαρικά θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

7. ΦΑΣΟΛΙΑ (500 γραμ)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «ξερά φασόλια» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

Τα ξερά φασόλια χαρακτηρίζονται ως «Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης», όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Η ονομασία "Ξερά Φασόλια" αποδίδεται σε αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού φασόλιος (*Phaseolus vulgaris*) της οικογένειας των ψυχανθών (*Leguminosae*).

Τα φασόλια ταξινομούνται σύμφωνα με το μέγεθος και τη μορφή τους σε κατηγορίες σύμφωνα με την ΚΥΑ 37227/87, όπως αυτή ισχύει.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των φασολιών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

2.1.2. Τα φασόλια θα πρέπει να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Να είναι καθαρισμένα με κοσκίνισμα ή με χειροδιαλογή.

2.1.4. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας.

2.1.5. Κατά τον βρασμό με νερό πρέπει να παρουσιάζουν ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χαρακτηριστικούς του είδους.

2.1.6. Να έχουν χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Τα φασόλια, ως προς το μέγεθος τους, θα είναι μεσόσπερμα (μέτρια).

2.2.2. Τα φασόλια θα πρέπει να έχουν κόκκους αέριους, ώριμους, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.

2.2.3. Τα φασόλια θα πρέπει να είναι μαλακά και αλευρώδη και το εξωτερικό τους χρώμα να είναι λευκό.

2.2.4. Οι κόκκοι των φασολιών να είναι σφαιροειδής, κυλινδρικοί ή πλατείς, χαρακτηριστικοί του είδους.

2.2.5. Τα φασόλια πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζουν καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.

2.2.6. Τα φασόλια πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένα κάθε ξένης προσμίξεως, που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ. απαλλαγμένα τελείως αυτών σε περίπτωση, που φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένα».

2.2.7. Δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα φασόλια θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βάρεια μέταλλα κ.ά.).

2.3.2. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των φασολιών θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας (ΚΥΑ 37227/87).

2.3.3. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των φασολιών στους 1050C, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 14%.

2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

2.4.1. Τα φασόλια θα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. Συσκευασία

3.1. Τα φασόλια θα πρέπει να διατίθενται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους περιεχομένου **500 γραμμαρίων ± 10%**.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και

αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην εμφανίζει διαρροές.

3.4. Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλης αντοχής και βάρους για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του άρθρου 6 της 37227/87 ΚΥΑ.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί του περιέκτη θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία του οσπρίου και η κατηγορία του.
- Η χώρα καταγωγής ή ο ακριβής τόπος προέλευσης (προκειμένου για ελληνικά φασόλια).
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τα φασόλια θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

8. ΦΑΚΕΣ (500 γραμ.)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «φακή» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

Η φακή χαρακτηρίζεται ως «Διατηρημένο με ξήρανση τρόφιμο φυτικής προέλευσης», όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Η ονομασία φακή (LENS CULINARIS) αποδίδεται σε αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών (Leguminosae). Εμφανίζεται με διάφορα χρώματα (πράσινη, καφέ, κόκκινη).

Οι ποικιλίες φακής ταξινομούνται σύμφωνα με το μέγεθος και το σχήμα των κόκκων, στις εξής κατηγορίες: μεγαλόσπερμες (πλατιές ή χοντρές), μεσόσπερμες, μικρόσπερμες (φιλές).

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά της φακής θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

2.1.2. Η φακή θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Η φακή θα πρέπει να είναι καθαρισμένη με κοσκίνισμα ή με χειροδιαλογή.

2.1.4. Η φακή να είναι απαλλαγμένη από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζει καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.

2.1.5. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας.

2.1.6. Κατά τον βρασμό με νερό η φακή θα πρέπει να παρουσιάζει ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χαρακτηριστικούς του είδους.

2.1.7. Η φακή θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Η φακή θα πρέπει να έχει κόκκους ακέραιους, ώριμους, καφέ χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς σπές από έντομα.

2.2.2. Οι κόκκοι της φακής δεν πρέπει να είναι ξεροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου να μην είναι φαιό (σταχτί, γκριζο).

2.2.3. Οι κόκκοι της φακής πρέπει να έχουν ομοιόμορφο σχήμα, χαρακτηριστικό του είδους.

2.2.4. Η φακή θα πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένη από κάθε ξένη πρόσμιξη, που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ., απαλλαγμένη τελείως αυτών σε περίπτωση, που φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένη».

2.2.5. Δεν επιτρέπεται να περιέχει κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η φακή θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βρέα μέταλλα κ.ά.).

2.3.2. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της φακής θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας (ΚΥΑ 37227/87).

2.3.3. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες της φακής στους 1050C, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 14%.

2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

2.4.1. Η φακή πρέπει να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. Συσσκευασία

3.1. Η φακή θα πρέπει να διατίθεται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσσκευασία), καθαρού βάρους περιεχομένου **500 γραμμαρίων ± 10%**.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσσκευασία θα πρέπει να είναι αέραια (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην εμφανίζει διαρροές.

3.4. Οι προσσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλης αντοχής και βάρους για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του άρθρου 6 της 37227/87 ΚΥΑ.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

Επί του περιέκτη θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία του οσπρίου και η κατηγορία του.
- Η χώρα καταγωγής ή ο ακριβής τόπος προέλευσης (προκειμένου για ελληνικές φακές).
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

• Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τις φακές θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

9. ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ (400 γραμ.)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια τοματοπολτού για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

Με τον όρο τοματοπολτός εννοείται το προϊόν που παρασκευάζεται από τη συμπύκνωση του σαρκώδους χυμού των νωπών ώριμων καρπών, καλής ποιότητας, κόκκινης τομάτας με αποβολή μέρους του περιεχόμενου νερού.

1. Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

1.1 Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του τοματοπολτού θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

1.2 Ο τοματοπολτός θα πρέπει να έχουν χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.

1.3 Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

2.1 Ο τοματοπολτός, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση και χρώμα ανοιχτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο.

2.2 Ο τοματοπολτός δε θα πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.3 Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι απαλλαγμένος από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνεται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα τραχιά μέρη της τομάτας, σκώληκες, έντομα, προνύμφες κ.λ.π..

3. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

3.1 Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τοματοπολτού πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.

3.2 Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι απαλλαγμένος από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν. Θεωρείται αλλοιωμένος όταν παρουσιάζει οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη ή όταν έχει προσβληθεί από ευρωτίαση. Γενικά ο τοματοπολτός πρέπει να έχει καλή γεύση, χαρακτηριστική ενός κατάλληλα μεταποιημένου προϊόντος.

4. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

4.1 Ο τοματοπολτός θα είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης, με στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 28% και 36% αντίστοιχα.

4.2 Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του τοματοπολτού (οξύτητα, στερεά συστατικά, χρωστικές ουσίες, περιεκτικότητα σε ζάχαρη, αλάτι κ.λ.π.), θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

4.3 Ο τοματοπολτός θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα, χαλκός, κασίτερος κ.ά.).

4.4 Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1333/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

5. Συσκευασία

5.1 Ο τοματοπολτός θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε λευκοσιδηρά δοχεία με καθαρό βάρος περιεχομένου **400 γραμμαρίων ±10%**, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τις διατάξεις

της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004, και Κανονισμός (ΕΚ) 1895/2005) και εθνικής νομοθεσίας (Κ.Τ.Π.).

5.2 Τα λευκοσιδηρά δοχεία θα φέρουν σύστημα εύκολου ανοίγματος.

5.3 Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές.

5.4 Οι συσκευασίες του τοματοπολτού θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια κατάλληλης αντοχής και βάρους για παλετοποίηση.

6. Επισημανσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011

6.1 Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται:

- Η ονομασία του τροφίμου (τοματοπολτός διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης).
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Ο κατάλογος των συστατικών, εφόσον έχουν προστεθεί και άλλα συστατικά κατά την παραγωγική διαδικασία.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

10. ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ (410 γραμ)

1. Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

1.1 Το συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ) θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωσειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

1.2 Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004) και να συμμορφώνεται πλήρως με το άρθρο 80α του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του συμπυκνωμένου γάλακτος.

1.3 Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.1 Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να έχει ελαφρώς κρεμώδη υφή και να είναι ομοιογενές.

2.2 Να έχει τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο.

2.3 Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

2.4 Δεν πρέπει να παρουσιάζει κροκίδωση ή πήξη του περιεχομένου, ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.

2.5 Δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση, που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.6 Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του συμπυκνωμένου γάλακτος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.

2.7 Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.

2.8 Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

3.1 Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του συμπυκνωμένου γάλακτος (ολική οξύτητα, pH, χρωστικές, πρόσθετα, προσθήκη βιταμινών κ.λ.π.), θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

3.2 Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, κατάλοιπα κτηνιατρικών προϊόντων και αντιμικροβιακών παραγόντων, βαρέα μέταλλα, κασσίτερος, διοξίνες, μυκοτοξίνες κ.ά.).

4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

4.1 Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας.

5. Συσκευασία

5.1 Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία) με **καθαρό περιεχομένου περίπου 410gr ±10%**, σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική και θα φέρει σύστημα εύκολου ανοίγματος.

5.2 Η εξωτερική και εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών δοχείων, καθώς και οι πλάγιες ραφές τους θα φέρουν οργανικό επίχρισμα.

5.3 Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

5.4 Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, παραμορφώσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

5.5 Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

6. Επισήμανσεις

6.1 Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και το άρθρο 5 της Υ1/Γ.Π.47815.

6.2 Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

«ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ» ή «ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ».

Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.

Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.

Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε ml ή gr.

Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης. Οδηγίες συντήρησης. Περιεκτικότητα σε λιπαρά. Η Διαθρεπτική Επισήμανση. Αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.

Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους). Ο αριθμός της σύμβασης.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

6.3 Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

7. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

7.1 Οι συσκευασίες του προϊόντος θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και σκιερό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά

11. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ (1 λίτρο)

1. Με τον όρο Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, εννοείται, το ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους, και είναι σύμφωνο με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθμ. 29/2012 της Επιτροπής της 13ης Ιανουαρίου 2012 για τα πρότυπα εμπορίας του ελαιολάδου και τον Κανονισμό (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91 της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 1991, σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού, και τις εκάστοτε τροποποιήσεις τους.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου θα πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία ελαιολάδου στον Κανονισμό (ΕΕ) 29/2012 και γενικότερα στην λοιπή ενωσιακή και εθνική νομοθεσία (ΚΤΤΠ).

2.1.2. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΤΠ άρθρο 70.

2.2.2. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ελαιολάδου, με τέλειο άρωμα και γεύση, με οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 1%.

2.2.3. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύσεις ή οσμές ξένες προς αυτό, Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91 της Επιτροπής.

2.2.4. Να μην παρέχει γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης, κατά την παραγωγή του (π.χ. να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης).

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα ποιοτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία του στο Παράρτημα Ι του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91 της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 1991, όπως αυτό έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

2.3.2. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βάρεια μέταλλα, πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες κ.ά.).

2.4. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

2.4.1. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3. Συσκευασία

3.1. Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμους κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία) καθαρού περιεχομένου 1,0 λίτρου ± 10%.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια, χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

3.4. Οι προσυσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

Επί της συσκευασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία (Κανονισμός (ΕΕ) 29/2012 άρθρα 3, 4, 5, & 6 και ΚΥΑ 323902/2009 άρθρο 3), θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο).
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου ελαιολάδου, εκφραζόμενη σε μονάδες όγκου.
- Ο προσδιορισμός της καταγωγής.
- Ο αλφαριθμητικός κωδικός έγκρισης (EL 40 xxxx), εφόσον είναι ελληνικής προέλευσης.
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του ελαίου (μακριά από το φως και τη θερμότητα).
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο).
- Ο αριθμός των φιαλών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε όγκο.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με το ελαιόλαδο θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό, σκιερό και ξηρό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

12. ΗΛΙΕΛΑΙΟ (1 λίτρο)

Το ηλιέλαιο να είναι λάδι από σπόρους του φυτού Ηλιάνθος Α' ποιότητας, διαυγές, με ξανθωπό χρώμα και ελαφρά γεύση.

1. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2. Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 10 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

3. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

4. Να είναι διαυγές και ελαιώδες και να είναι απαλλαγμένο από γεύσεις ή οσμές ξένες προς αυτό.

5. Το προϊόν πρέπει να μην παρέχει γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης, κατά την παραγωγή του (π.χ. να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης)

6. Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος να είναι σύμφωνα με τα αντίστοιχα που προβλέπονται, σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των σπορέλαιων.

7. Το Ηλιέλαιο πρέπει να είναι συσκευασμένο σε περιέκτες κατάλληλους για επαφή με τρόφιμα και καθαρού περιεχομένου **1,0 λίτρου ± 10%**, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (Κ.Τ.Π.). Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

8. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία

9. Επί της συσκευασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, θα πρέπει να αναγράφονται, κατ' ελάχιστον, τα κάτωθι:

- Η ονομασία του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου ηλιέλαιου, εκφραζόμενη σε μονάδες όγκου.
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του ελαίου (μακριά από το φως και τη θερμότητα).
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση παραγωγού.
- Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Να φέρει την φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

13. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ (400 γραμ.)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια μαρμελάδας για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

Η ονομασία "Μαρμελάδα" αποδίδεται στο μείγμα, οδηγμένο σε ενδεδειγμένη ως προς την πυκνότητα σύσταση, ζάχαρης και σαρκώματος φρούτου ή/και πουρέ (είτε από ένα μόνο είδος φρούτων, είτε από δύο ή περισσότερα είδη φρούτων).

1. Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

1.1 Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά της μαρμελάδας θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

1.2 Η συσκευασία της μαρμελάδας θα πρέπει να έχει χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας το λιγότερο 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

1.3 Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

2.1 Το προϊόν θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.).

2.2 Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της μαρμελάδας (ξένες ύλες, υγρασία, πτητικές ουσίες κ.λ.π.) θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας (ΚΥΑ 37227/87).

3. Συσκευασία

3.1 Το προϊόν θα πρέπει να συσκευάζεται σε γυάλινη ή πλαστική συσκευασία ανά τεμάχιο, **βάρους 400 γραμμαρίων, ± 10%**.

3.2 Η συσκευασία δε θα πρέπει να είναι ανοιγμένη ή φθαρμένη ή σχισμένη ή με τρύπες.

3.3 Οι συσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια κατάλληλης αντοχής και βάρους για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

4.1 Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011

4.2 Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται:

- Η ονομασία του τροφίμου (είδος και κατηγορία)
- Η χώρα καταγωγής ή ο ακριβής τόπος προέλευσης.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).

- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Τα αλλεργιογόνα που περιέχονται ή που μπορούν να περιέχονται.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

14. ΤΥΡΙ-ΦΕΤΑ ΠΟΠ (500 γραμ.)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους τυρί «ΦΕΤΑ ΠΟΠ» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις παραπάνω αναφερόμενες περιοχές.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά χαρακτηριστικά

2.1.1. Το τυρί φέτα θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωσειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

2.1.2. Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Κανονισμός 852/2004 και Κανονισμός 853/2004) και να συμμορφώνεται πλήρως με το άρθρο 83 (τμήμα Δ, εδάφιο 2α) του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του τυριού «ΦΕΤΑ».

2.1.3. Το τυρί φέτα πρέπει να φέρει «ημερομηνία ανάλωσης έως» τουλάχιστον 3 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το τυρί φέτα δεν έχει επιδερμίδα.

2.2.2. Πρέπει να είναι ένα μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.

2.2.3. Η μάζα του πρέπει να είναι καθαρή λευκή, συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές και μπορεί να φέρει λίγες σπές κατανεμημένες σε όλη τη μάζα.

2.2.4. Το τυρί φέτα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

2.2.5. Δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση, που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.2.6. Πρέπει να έχει γεύση ευχάριστη, ελαφρά όξινη και ευχάριστο άρωμα.

2.2.7. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τυριού φέτα πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.

2.2.8. Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.

2.2.9. Το τυρί φέτα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Το τυρί φέτα πρέπει να έχει μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%.

2.3.2. Το γάλα, από το οποίο παράγεται το τυρί «ΦΕΤΑ», πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (αφλατοξίνη, βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).

2.3.3. Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

2.4.1. Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας σχετικά με την *Salmonella* spp., *L.monocytogenes*, Σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες [Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005].

3. Συσκευασία

3.1. Μετά τη δίμηνη ωρίμανση του τυριού «ΦΕΤΑ» σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 1 της παρούσης προδιαγραφής, το προϊόν τεμαχίζεται σε ισομεγέθη τεμάχια και συσκευάζεται σε ανακυκλώσιμο πλαστικό περιέκτη τύπου «τάπερ» (προσυσκευασία).

3.2. Τα τεμάχια που τοποθετούνται εντός της προσυσκευασίας πρέπει να καλύπτονται από άλημη.

3.3. Το καθαρό βάρος του τυριού φέτα που περιέχεται στην προσυσκευασία μπορεί να **κυμαίνεται στα 500 γραμμάρια ± 10%**.

3.4. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα, παραμορφώσεις και οπές), να μην παρουσιάζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

3.5. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.6. Οι προσυσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του άρθρου 83 (τμήμα Δ, εδάφιο 2α) του ΚΤΠ.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Τυρί «ΦΕΤΑ» Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) από τα οποία παρασκευάσθηκε το τυρί.
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Σήμανση αναγνώρισης του συσκευαστή (εφόσον υφίσταται).
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του συσκευαστή (εφόσον υφίσταται).
- Το καθαρό βάρος του περιεχομένου τυριού (στραγγισμένου) εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία παραγωγής.
- Η ημερομηνία συσκευασίας.
- Η φράση "Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)".
- Στοιχεία ελέγχου, που αναλύονται ως εξής:
 - Τα γράμματα ΦΕ
 - Ο αύξοντος αριθμός του μέσου συσκευασίας
 - Η ημερομηνία παραγωγής
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία).
- Μέγιστη υγρασία.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Ο αριθμός της σύμβασης.

· Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες του τυριού «ΦΕΤΑ ΠΟΠ» να φυλάσσονται σε καθαρούς ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 2 - 4°C. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με διακριβωμένα όργανα θερμομέτρησης, για καταγραφή της θερμοκρασίας.

Οι ίδιες συνθήκες θερμοκρασίας θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

15. ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΟΠ ΕΓΧΩΡΙΑ(500 γραμ.)

1.Γενικά χαρακτηριστικά

Η γραβιέρα ΠΟΠ θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Κανονισμός 852/2004 και Κανονισμός 853/2004) και να συμμορφώνεται πλήρως με το άρθρο 83 (τμήμα Δ1α, 1β, 1γ) του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές της «Γραβιέρας ΠΟΠ».

Η γραβιέρα ΠΟΠ πρέπει να φέρει «ημερομηνία ανάλωσης έως» τουλάχιστον 6 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Η γραβιέρα ΠΟΠ είναι ένα σκληρό τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν συνήθως διάσπαρτες οπές. Πρέπει να έχει λευκοκίτρινο χρώμα και σκληρή επιδερμίδα.

Η γραβιέρα ΠΟΠ πρέπει να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες.

Η γραβιέρα ΠΟΠ δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

Πρέπει να έχει ευχάριστη, υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα, χαρακτηριστικά του είδους.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της πρέπει να είναι άσπογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.

Η γραβιέρα ΠΟΠ δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών της χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή της.

Η γραβιέρα ΠΟΠ πρέπει να είναι απαλλαγμένη από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Η μέγιστη υγρασία, η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού και η μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι στο τυρί γραβιέρα πρέπει να είναι σύμφωνες με τα όσα αναφέρονται στο άρθρο 83 (τμήμα Δ, εδάφιο 1) ΚΤΠ.

Το γάλα, από το οποίο παράγεται η γραβιέρα ΠΟΠ, πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005) καθώς και επιμολυντών (αφλατοξίνη, βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs - Καν. 1881/2006).

Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

4.Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας σχετικά με την *Salmonella* spp., *L.monocytogenes*, Σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες, *E. coli*, Σταφυλόκοκκους θετικούς στην πηκτάση [Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005].

5.Συσκευασία

Μετά τη τρίμηνη ωρίμανση του τυριού γραβιέρα ΠΟΠ σε ειδικούς θαλάμους σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 1 της παρούσης προδιαγραφής, το προϊόν συσκευάζεται σε διαφανή πλαστική σακούλα που συρρικνώνεται με κενό αέρος και συχνά αναφέρεται ως συσκευασία *vacuum* (προσυσκευασία).

Το καθαρό βάρος του τυριού γραβιέρα ΠΟΠ που περιέχεται στην προσσκευασία **θα είναι περίπου 500 γρ(± 10%)**.

Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

Η προσσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς σκισίματα και οπές) και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

Οι προσσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

6.Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του άρθρου 83 (τμήμα Δ, εδάφιο 1) του ΚΤΠ.

Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

«ΓΡΑΒΙΕΡΑ - ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΕΡΙΟΧΗΣ» - Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάστηκε το τυρί.

Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

Το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.

Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας "Ανάλωση έως (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)".

Στοιχεία ελέγχου, που αναλύονται ως εξής:

- Τα γράμματα που δείχνουν την προέλευση
- Ο αύξοντος αριθμός του μέσου συσκευασίας
- Η ημερομηνία παραγωγής
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία).
- Μέγιστη υγρασία.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

7. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες της γραβιέρας ΠΟΠ πρέπει να φυλάσσονται σε καθαρούς ψυκτικούς θαλάμους σε θερμοκρασίες ≤ 4 οC. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, για καταγραφή της θερμοκρασίας.

Οι ίδιες συνθήκες θερμοκρασίας θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

16. ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΤΙ (500 γραμ.)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «νωπό μοσχαρίσιο κρέας» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστητικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

«Κρέας», σύμφωνα με τον Καν. 853/2004, είναι τα εδώδιμα μέρη των απαριθμούμενων στον εν λόγω Κανονισμό κατηγοριών ζώων και εν προκειμένω των «κατοικίδιων σπληφόρων», συμπεριλαμβανομένου του αίματος.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1. Το μοσχαρίσιο κρέας θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.
- 2.1.2. Σε περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από Τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.
- 2.1.3. Πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004), όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.
- 2.1.4. Να είναι κατηγορίας «Α» σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Κανονισμός (ΕΚ) 1234/2007,) με βάση την σωματική του διάπλαση να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών Ε, U, R και με βάση το βαθμό πάχυνσης (ποσότητα λίπους) να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις 1 και 2.
- 2.1.5. Να προέρχεται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και είναι ηλικίας από 12 έως 24 μηνών.
- 2.1.6. Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.
- 2.1.7. Να είναι αποστεωμένο και να προέρχεται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «κιλότο», «στρογγυλό», «τρανς» ή «νουά».
- 2.1.8. Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- 2.1.9. Να προέρχεται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα για σφαγή.
- 2.1.10. Να έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση (κρεοσκοπικό έλεγχο) μετά την σφαγή και να έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
- 2.1.11. Να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.
- 2.1.12. Να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.
- 2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά
- 2.2.1. Το μοσχαρίσιο κρέας πρέπει να έχει χρώμα κόκκινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.
- 2.2.2. Να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- 2.2.3. Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.
- 2.2.4. Να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, χωρίς αλλοιώσεις από κτυπήματα καθώς και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.
- 2.2.5. Δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:
- Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
 - Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.
- 2.2.6. Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και να το καταστήσουν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
- 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά
- 2.3.1. Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs- Καν. 1881/2006).
- 2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά
- 2.4.1. Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
3. Συσκευασία
- 3.1. Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός, αποστέωση) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου βοείου κρέατος άνευ οστών θα πρέπει να είναι από **500 γραμμάρια ± 10%** .

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ).

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

3.4. Οι προσυσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισήμανση

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση του τροφίμου, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Το είδος «Μοσχάρι» με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου της παραγρ. 2.1.7.
- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Κατηγορία Α, Διάπλαση, Βαθμός πάχυνσης).
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η χώρα καταγωγής.
- Η ημερομηνία ανάλωσης "Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)".
- Η ημερομηνία συσκευασίας.
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

5. Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το κρέας, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

17. ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ (500 γραμ.)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «νωπό χοιρινό κρέας» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

«Κρέας», σύμφωνα με τον Καν. 853/2004, είναι τα εδώδιμα μέρη των απαριθμούμενων στον εν λόγω Κανονισμό κατηγοριών ζώων και εν προκειμένω των «κατοικίδιων σπληφόρων», συμπεριλαμβανομένου του αίματος.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το χοιρινό κρέας θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

2.1.2. Σε περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από Τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.

2.1.3. Πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004), όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

2.1.4. Να προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά, είτε αρσενικά που δεν έφθασαν στο στάδιο γεννητικής ωριμότητας, είτε θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή.

2.1.5. Τα σφάγια από τα οποία προέρχεται το κρέας να είναι ογκώδη στην εμφάνιση και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, κυρίως στους μηρούς και ωμοπλάτες.

2.1.6. Η κατάσταση παχύνσεως των σφαγίων πρέπει να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του εσωτερικού λίπους και αφαίρεση του εξωτερικού λίπους, ώστε το πάχος που απομένει να είναι μικρότερο από 5 χιλιοστόμετρα. Η μέτρηση μπορεί να γίνει σε κάθε σημείο του σφαγίου.

2.1.7. Να είναι κατηγορίας «Α», σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Κανονισμός (ΕΚ) 1234/2007) με βάση την περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας το χοιρινό κρέας να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις E, U, R.

2.1.8. Να είναι αποστεωμένο και να προέρχεται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «σπάλα» ή «μπούτι».

2.1.9. Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.

2.1.10. Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.

2.1.11. Να προέρχεται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα για σφαγή.

2.1.12. Να έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση (κρεοσκοπικό έλεγχο) μετά την σφαγή και να έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

2.1.13. Να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.

2.1.14. Να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το χοιρινό κρέας πρέπει να έχει χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους.

2.2.2. Να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.

2.2.3. Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.

2.2.4. Να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, χωρίς αλλοιώσεις από κτυπήματα καθώς και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.

2.2.5. Δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:

- Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

2.2.6. Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και να το καταστήσουν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs- Καν. 1881/2006).

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

2.4.1. Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

3. Συσκευασία

3.1. Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός, αποστέωση) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου βοείου κρέατος άνευ οστών θα πρέπει να είναι **από 500 γραμμάρια ± 10%**.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ).

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

3.4. Οι προσυσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισήμανση

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση του τροφίμου, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Το είδος "Χοιρινό" με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου της παραγρ. 2.1.8.
- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Κατηγορία Α, Περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας)
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η χώρα καταγωγής.
- Η χώρα εκτροφής.
- Η χώρα σφαγής.
- Η ημερομηνία συσκευασίας.
- Η ημερομηνία ανάλωσης "Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/ Έτος)".
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

5. Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το κρέας, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

18. ΚΡΕΑΣ ΚΑΤΣΙΚΙ - ΜΠΟΥΤΙ (1 κιλό)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «νωπό κατσικίσιο κρέας» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απώρων.

«Κρέας», σύμφωνα με τον Καν. 853/2004, είναι τα εδώδιμα μέρη των απαριθμούμενων στον εν λόγω Κανονισμό κατηγοριών ζώων και εν προκειμένω των «κατοικίδιων σπληφόρων», συμπεριλαμβανομένου του αίματος.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το κασικίσιο κρέας θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

2.1.2. Σε περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από Τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.

2.1.3. Πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004), όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

2.1.4. Να προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά, είτε αρσενικά που δεν έφθασαν στο στάδιο γεννητικής ωριμότητας, είτε θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή.

2.1.5. Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.

2.1.6. Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.

2.1.7. Να προέρχεται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα για σφαγή.

2.1.8. Να έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση (κρεοσκοπικό έλεγχο) μετά την σφαγή και να έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

2.1.9. Να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.

2.1.10. Να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το κασικίσιο κρέας πρέπει να έχει χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους.

2.2.2. Να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.

2.2.3. Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτιάσης ή τάγγισης.

2.2.4. Να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, χωρίς αλλοιώσεις από κτυπήματα καθώς και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.

2.2.5. Δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:

- Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

2.2.6. Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και να το καταστήσουν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs- Καν. 1881/2006).

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

2.4.1. Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

3. Συσκευασία

3.1. Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου κασικίσιου κρέατος με τα οστά θα πρέπει να είναι **1.000 γραμμάρια ± 10%**.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και

αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ).

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

3.4. Οι προσυσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισήμανση

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση του τροφίμου, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Το είδος "Κατσικίσιο" με προσθήκη του τμήματος του σφαγίου (μπούτι)
- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας)
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η χώρα καταγωγής.
- Η χώρα εκτροφής.
- Η χώρα σφαγής.
- Η ημερομηνία συσκευασίας.
- Η ημερομηνία ανάλωσης "Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)".
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

5. Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το κρέας, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

19. ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙΣΙ- ΜΠΟΥΤΙ (1 κιλό)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «νωπό αρνίσιο κρέας» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστητικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

«Κρέας», σύμφωνα με τον Καν. 853/2004, είναι τα εδώδιμα μέρη των απαριθμούμενων στον εν λόγω Κανονισμό κατηγοριών ζώων και εν προκειμένω των «κατοικίδιων σπληφόρων», συμπεριλαμβανομένου του αίματος.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το αρνίσιο κρέας θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

2.1.2. Σε περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από Τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.

2.1.3. Πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004), όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

2.1.4. Να προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά, είτε αρσενικά που δεν έφθασαν στο στάδιο γεννητικής ωριμότητας, είτε θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή.

2.1.5. Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.

2.1.6. Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.

2.1.7. Να προέρχεται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα για σφαγή.

2.1.8. Να έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση (κρεοσκοπικό έλεγχο) μετά την σφαγή και να έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

2.1.9. Να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.

2.1.10. Να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το αρνίσιο κρέας πρέπει να έχει χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους.

2.2.2. Να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.

2.2.3. Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.

2.2.4. Να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, χωρίς αλλοιώσεις από κτυπήματα καθώς και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.

2.2.5. Δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:

- Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

2.2.6. Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και να το καταστήσουν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs- Καν. 1881/2006).

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

2.4.1. Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

3. Συσσκευασία

3.1. Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος (προσσκευασία). Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου αρνίσου κρέατος με τα οστά θα πρέπει να είναι **1.000 γραμμάρια ± 10%**.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ).

3.3. Η προσσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

3.4. Οι προσσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισήμανση

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση του τροφίμου, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Το είδος "Αρνίσιο" με προσθήκη του τμήματος του σφαγίου (μπούτι)
- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας)
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η χώρα καταγωγής.
- Η χώρα εκτροφής.
- Η χώρα σφαγής.
- Η ημερομηνία συσκευασίας.
- Η ημερομηνία ανάλωσης "Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)".
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

5. Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το κρέας, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

20. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ-ΟΛΟΚΛΗΡΟ

«Νωπό κρέας κοτόπουλου» εννοείται το κρέας κοτόπουλου το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από - 2° C και όχι υψηλότερη από + 4° C.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το κοτόπουλο θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

2.1.2. Πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004) και περί κανόνων εμπορίας κρέατος πουλερικών (Καν. 543/2008 και ΕΚ 1308/2013), όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

2.1.3. Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης).

2.1.4. Να προέρχεται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).

2.1.5. Να είναι ταξινομημένο ως ποιότητας «Α» σύμφωνα με τους (ΕΚ) 543/2008 και ΕΚ 1308/2013, όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

2.1.6. Να προέρχεται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα για σφαγή για την εμπορία Νωπού κρέατος πουλερικών.

- 2.1.7. Το κοτόπουλο να έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση (κρεοσκοπικό έλεγχο) μετά την σφαγή και να έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
- 2.1.8. Να προέρχεται από σφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Υπηρεσία.
- 2.1.9. Να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.
- 2.1.10. Να αναφέρεται σε ημερομηνία σφαγής το πολύ 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.
- 2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά
- 2.2.1. Τα κοτόπουλα θα πρέπει να είναι εκσπλαχνισμένα, δηλαδή δε θα πρέπει να περιέχουν σπλάχνα και εντόσθια, κεφάλι και άκρα από τον ταρσό και κάτω.
- 2.2.2. Τα κοτόπουλα θα πρέπει να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει επίσης να είναι και τα πόδια. Να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, την πλάτη και τους μηρούς.
- 2.2.3. Δε θα πρέπει να περιέχουν πτερά ή πτίλα ή στελέχη τους. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών (άκρες καλάμων) και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια, τους γλουτούς, τις αρθρώσεις των κάτω άκρων και τις άκρες από τις φτερούγες.
- 2.2.4. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και αλλοιώσεις από κτυπήματα, καθώς και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.
- 2.2.5. Το χρώμα και η οσμή του κρέατος να είναι χαρακτηριστικά του είδους, το δε χρώμα του δέρματος να είναι λευκό ως λευκοκίτρινο.
- 2.2.6. Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή τους και να τα καταστήσουν ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
- 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά
- 2.3.1. Το κοτόπουλο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).
- 2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά
- 2.4.1. Το κοτόπουλο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας σχετικά με την *Salmonella typhimurium* και *Salmonella enteritidis* (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1086/2011).
3. Συσκευασία
- 3.1. Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (σφαγή, εκσπλαχνισμός) θα πρέπει να συσκευάζεται σε «δισκάκι» με διαφανή μεμβράνη επικάλυψης (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος του **περιεχομένου κοτόπουλου πρέπει να κυμαίνεται περίπου στα 1.500 γραμμάρια ($\pm 10\%$)**.
- 3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ).
- 3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- 3.4. Οι προσυσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
4. Επισημάνσεις
- Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση του τροφίμου, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.
- 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία
- Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:
- Το είδος "Ολόκληρο νωπό Κοτόπουλο χωρίς τα βρώσιμα εντόσθια"
 - Η κατηγορία ποιότητας «Α».
 - Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας "Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)".

- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η χώρα καταγωγής.
- Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου και σήμανση καταλληλότητας.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

5. Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Τα νωπά κοτόπουλα (σφάγια), πρέπει να φυλάσσονται σε ψυκτικούς θαλάμους σε θερμοκρασία όχι κατώτερη από -2οC ούτε ανώτερη από +4οC. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία, που θα είναι διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως και στη συντήρηση) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

21. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ (2 κιλά)

22. ΜΗΛΑ (2 κιλά)

23. ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ (2 κιλά)

24. ΛΕΜΟΝΙΑ (1 κιλό)

25. ΠΑΤΑΤΕΣ (3 κιλά)

26. ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ (3 κιλά)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια **οπωρολαχανικών-φρούτων**, για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

1. Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

1.1 Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των οπωρολαχανικών-φρούτων θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, Καν. (ΕΕ) αριθ. 543/2011].

1.2 Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

1.3 Το Σύνολο των νωπών φρούτων και λαχανικών:

- Τα χορηγούμενα είδη θα είναι φρέσκα/τελευταίας σοδειάς και πρώτης ποιότητας.

- Δεν θα χορηγούνται άγουρα ούτε θα φέρουν αλλοιώσεις - συρρικνώσεις του φλοιού.

- Ο χαρακτηρισμός της ποιότητας συνάδει με τις σχετικές αγορανομικές διατάξεις.

- Τα συγκεκριμένα προϊόντα θα πρέπει να διατίθενται κατά είδος και ποιότητα, χωρίς αναμίξεις διαφόρων ποιοτήτων και ανεξαρτήτου ποικιλίας.

- Επιπλέον θα πρέπει να μην έχουν υγρασία μεγαλύτερη από το επιτρεπόμενο.

- Θα είναι συσκευασμένα σε διχτάκι ή πλαστική σακούλα (μονάδα συσκευασίας), κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, συνολικού βάρους ανάλογα με το προϊόν.

2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής κατά περίπτωση (βλέπε σχετικές Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας), τα προϊόντα πρέπει να είναι:

- Ακέραια
- Υγιή - αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

- Καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένα από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Τα προϊόντα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση τέτοια ώστε να τους επιτρέπει να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.

3. Επισημάνσεις

3.1 Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011

3.2 Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται:

- Η ονομασία του τροφίμου (είδος και κατηγορία)
- Η περιοχή παραγωγής
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

27. ΓΑΛΑ ΣΚΟΝΗ ΒΡΕΦΙΚΗ (800 γραμ)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια παρασκευασμάτων για βρέφη και παρασκευασμάτων δεύτερης βρεφικής ηλικίας που προορίζεται να καταναλωθεί από βρέφη, για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

1.2 Ορισμός

«Παρασκευάσματα για βρέφη» με βάση τον Καν.609/2013, ορίζονται τα τρόφιμα που προορίζονται για κατανάλωση από βρέφη κατά τους πρώτους μήνες της ζωής τους και ικανοποιούν πλήρως τις διατροφικές απαιτήσεις των βρεφών έως την εισαγωγή κατάλληλων συμπληρωματικών τροφών.

«Παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας» με βάση τον Καν.609/2013, ορίζονται τρόφιμα που προορίζονται για κατανάλωση από βρέφη, όταν εισάγονται στο διαιτολόγιό τους κατάλληλες συμπληρωματικές τροφές και αποτελούν το κύριο υγρό στοιχείο ενός προοδευτικά διαφοροποιημένου διαιτολογίου των βρεφών αυτών».

Ως «βρέφος» ορίζεται το παιδί ηλικίας κάτω των 12 μηνών.

2. Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

2.1 Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004) και λαμβάνοντας υπόψη τις προδιαγραφές που αναφέρονται στον Καν. 609/2013, όπως έχουν κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.

2.2 Να έχουν λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47813 από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).

2.3. Να τηρούν τις απαιτήσεις των κριτηρίων ασφάλειας για *Listeriamonocytogenes* και *Enterobactersakazakii*, όπως ορίζεται στον Καν. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων σε τρόφιμα.

3. Ειδικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

3.1 Το παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, πρέπει να φέρουν «ημερομηνία ανάλωσης έως» τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

3.2 Τα παρασκευάσματα θα πρέπει να διατίθενται σε συσκευασίες των 800 gr ± 10%.

3.3 Τα παρασκευάσματα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες.

3.4 Τα παρασκευάσματα δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

3.5 Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των παρασκευασμάτων πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών. Τα παρασκευάσματα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

4. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

4.1 Η σύνθεση των τροφίμων να είναι τέτοια ώστε να ενδείκνυται, να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζεται σύμφωνα με τα γενικούς αποδεκτά επιστημονικά δεδομένα.

4.2 Τα παρασκευάσματα δεν πρέπει να περιέχουν καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζεται.

4.3 Για να καταστούν τα παρασκευάσματα έτοιμα για χρήση, δεν απαιτείται τίποτα άλλο εκτός από την προσθήκη νερού, σε κατάλληλη ποσότητα ανάλογα με την περίπτωση.

4.4 Τα ειδικότερα ζητήματα σύνθεσης θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που ορίζονται στην Υ1/Γ.Π.47815, για την εναρμόνιση με την Οδηγία 2006/141/ΕΚ και στον Καν. 609/2013.

4.5 Το τρόφιμο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί υπολειμματικότητας σε χρήση φυτοφαρμάκων σε προϊόντα που προορίζονται για την παραγωγή των παρασκευασμάτων (Καν. 609/2013).

4.6 Το τρόφιμο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).

5. Συσσκευασία

5.1 Τα παρασκευάσματα για βρέφη και τα παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας πρέπει να συσκευάζονται σε περιέκτες κατάλληλους για επαφή με τρόφιμα, όπως προβλέπεται στον Κανονισμό (ΕΚ) αρ. 1935/2004 και τους Περί Υλικών και Αντικειμένων για επαφή με τρόφιμα, και **καθαρού βάρους 800gr ±10%**.

5.2 Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κλειστή, σφραγισμένη και ακέραια (χωρίς φθορές και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές.

5.3 Οι συσκευασίες των παρασκευασμάτων θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (β' συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

6. Επισήμανση

6.1 Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται, κατ' ελάχιστον, τα κάτωθι:

- Ονομασία τροφίμου ήτοι «παρασκεύασμα για βρέφη» ή «παρασκεύασμα δεύτερης βρεφικής ηλικίας». Εν τούτοις η ονομασία προϊόντων που παρασκευάζονται εξ ολοκλήρου από πρωτεΐνες αγελαδινού γάλακτος θα είναι η ακόλουθη: «Γάλα για βρέφη» και «Γάλα δεύτερης βρεφικής ηλικίας».
- Κατάλογος συστατικών
- Ύπαρξη ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες βάσει του Παρ.ΙΙ του κα. 1169/2011.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση υπεύθυνου κυκλοφορίας προϊόντος.
- Οδηγίες παρασκευής και ανασύστασης
- Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας και η τελική ημερομηνία ανάλωσης με τη φράση «ανάλωση έως»(Ημέρα/ Μήνας/Έτος)".
- Οδηγίες συντήρησης, αποθήκευσης
- Το καθαρό βάρος.
- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ
- Ενεργειακή αξία και περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, λιπίδια και υδατάνθρακες, με βάση τις απαιτήσεις της Υ1/Γ.Π.47815.

- Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Οι ειδικές προαιρετικές ενδείξεις αναφέρονται στην Υ1/Γ.Π.47815.

6.2 Η επισήμανση και παρουσίαση να παρέχει πληροφόρηση για την ενδεδειγμένη χρήση των τροφίμων αυτών, να μην είναι παραπλανητική και να μην αποδίδει σε αυτά τα προϊόντα ιδιότητες μέσου πρόληψης θεραπευτικής αγωγής νόσου και ίασης από αυτή, ούτε να υπονοεί τέτοιες ιδιότητες.

6.3 Η επισήμανση, παρουσίαση να μην αποθαρρύνουν το θηλασμό και να μη περιλαμβάνουν εικόνες βρεφών ή άλλες εικόνες ή κείμενα που να εξιδανικεύει τη χρήση των εν λόγω παρασκευασμάτων. Με την επιφύλαξη των ανωτέρω επιτρέπονται γραφικές αναπαραστάσεις για εύκολη αναγνώριση των παρασκευασμάτων αυτών και για την απεικόνιση μεθόδων παρασκευής.

28. ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ (βάδα: 6*400 γραμ)

1. Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

1.1 Το συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ) θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

1.2 Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004) και να συμμορφώνεται πλήρως με το άρθρο 80α του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του συμπυκνωμένου γάλακτος.

1.3 Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.1 Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να έχει ελαφρώς κρεμώδη υφή και να είναι ομοιογενές.

2.2 Να έχει τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο.

2.3 Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

2.4 Δεν πρέπει να παρουσιάζει κροκίδωση ή πήξη του περιεχομένου, ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.

2.5 Δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση, που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.6 Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του συμπυκνωμένου γάλακτος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.

2.7 Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.

2.8 Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

3.1 Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του συμπυκνωμένου γάλακτος (ολική οξύτητα, pH, χρωστικές, πρόσθετα, προσθήκη βιταμινών κ.λ.π.), θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

3.2 Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, κατάλοιπα κτηνιατρικών προϊόντων και αντιμικροβιακών παραγόντων, βαρέα μέταλλα, κασσίτερος, διοξίνες, μυκοτοξίνες κ.ά.).

4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

4.1 Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας.

5. Συσκευασία

5.1 Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία (προσυσκευασία) με **καθαρό περιεχομένου περίπου 400gr ±10%**, σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική και θα φέρει σύστημα εύκολου ανοίγματος.

5.2 Η εξωτερική και εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών δοχείων, καθώς και οι πλάγιες ραφές τους θα φέρουν οργανικό επίχρισμα.

5.3 Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

5.4 Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, παραμορφώσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

5.5 Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

6. Επισημάνσεις

6.1 Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και το άρθρο 5 της Υ1/Γ.Π.47815.

6.2 Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

«ΣΥΜΠΤΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ» ή «ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΤΟΡΕ».

Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.

Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.

Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε ml ή gr.

Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης. Οδηγίες συντήρησης. Περιεκτικότητα σε λιπαρά. Η Διαθρεπτική Επισήμανση. Αλλεργιογόνα που τυχόν περιέχονται.

Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους). Ο αριθμός της σύμβασης.

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

6.3 Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

7. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

7.1 Οι συσκευασίες του προϊόντος θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και σκιερό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά

29. ΚΡΕΜΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ -ΒΑΝΙΛΙΑ (300 γραμ.)

30. ΚΡΕΜΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ - ΜΠΙΣΚΟΤΟΚΡΕΜΑ (300 γραμ.)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «κρέμα δημητριακών», που προορίζεται να καταναλωθεί από βρέφη και παιδιά, για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απώρων.

Η κρέμα δημητριακών αποτελεί προϊόν που υπάγεται στην ευρύτερη κατηγορία των «μεταποιημένων τροφών με βάση τα δημητριακά».

Οι «μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά» ορίζονται τρόφιμα που προορίζονται να ικανοποιούν τις ειδικές απαιτήσεις για υγιή βρέφη κατά την περίοδο του απογαλακτισμού τους και για υγιή παιδιά μικρής ηλικίας ως συμπλήρωμα του διαιτολογίου τους και/ή για τη σταδιακή προσαρμογή τους στη συνήθη διατροφή, με βάση τον Καν.609/2013.

Η κρέμα δημητριακών υπάγεται στην κατηγορία «δημητριακά στα οποία έχει προστεθεί τροφή πλούσια σε πρωτεΐνες και τα οποία έχουν ανασυσταθεί ή πρέπει να ανασυσταθούν με την προσθήκη νερού ή άλλου υγρού που δεν περιέχει πρωτεΐνες», βάσει του ανωτέρω Κανονισμού.

Ως «βρέφος» ορίζεται το παιδί ηλικίας κάτω των 12 μηνών.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η κρέμα δημητριακών πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004) και λαμβάνοντας υπόψη τις προδιαγραφές που αναφέρονται στον Καν. 609/2013, όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

2.1.2. Η κρέμα δημητριακών θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Να έχει λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47813 από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).

2.1.4. Να φέρει ένδειξη με ημερομηνία «ανάλωσης έως» ή «ανάλωση κατά προτίμηση πριν το τέλος» τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Η κρέμα δημητριακών πρέπει να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες.

2.2.2. Δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.2.3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών. Πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η σύνθεση της κρέμας δημητριακών να είναι τέτοια ώστε να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζεται σύμφωνα με τα γενικώς αποδεκτά επιστημονικά δεδομένα.

2.3.2. Η κρέμα δημητριακών δεν πρέπει να περιέχει καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζεται.

2.3.3. Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων σε μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και τις βρεφικές τροφές (Καν. 609/2013).

2.3.4. Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).

2.4. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

2.4.1. Η «κρέμα δημητριακών» πρέπει να τηρεί τις απαιτήσεις των κριτηρίων ασφάλειας για *Listeria monocytogenes*, *Enterobacter sakazakii* και *Salmonella*, όπως ορίζεται στον Καν. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων σε τρόφιμα.

3. Συσκευασία

3.1. Η κρέμα δημητριακών θα διατίθεται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), **καθαρού βάρους 300gr ± 10%**.

3.2. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

3.3. Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (απαλλαγμένη από χτυπήματα, φθορές και παραμορφώσεις), να μην εμφανίζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

3.4. Οι προσυσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, το άρθρο 5 της Υ1/Γ.Π.47815/2008 και το άρθρο 11 του ΚΤΠ.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο κατάλογος των συστατικών.
- Η ύπαρξη ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες βάσει του Παραρτήματος ΙΙ του Κα. 1169/2011.
- Η μέση ποσότητα κάθε ανόργανης ουσίας και κάθε βιταμίνης, εκφραζόμενη αριθμητικά, για 100ml έτοιμου προς χρήση προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου.
- Ένδειξη σχετικά με την ελάχιστη διατηρησιμότητα με τη μορφή (Ημέρα/ Μήνας/Έτος) ή (Μήνας/ Έτος).
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΟΚ.
- Οδηγίες συντήρησης, αποθήκευσης και χρήσης.
- Οδηγίες για τη σωστή παρασκευή, αποθήκευση και διάθεση του προϊόντος και προειδοποίηση για τους κινδύνους που διατρέχει η υγεία των βρεφών στην περίπτωση μη σωστής παρασκευής και αποθήκευσης.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης.
- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ.
- Δήλωση σχετικά με την κατάλληλη ηλικία του βρέφους για την κατανάλωσή του. Η ηλικία αυτή δε θα πρέπει να είναι κάτω των 4 μηνών.
- Πληροφορίες σχετικά με απουσία ή παρουσία γλουτένης, όταν η αναφερόμενη ηλικία κατανάλωσης είναι κάτω των 6 μηνών.
- Ενεργειακή αξία και περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, λιπίδια και υδατάνθρακες.
- Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ» με ευανάγνωστα γράμματα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις, η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

Οι ειδικές προαιρετικές ενδείξεις αναφέρονται στην Υ1/Γ.Π.47815/2008.

4.1.1. Η επισήμανση και η παρουσίαση να παρέχει πληροφόρηση για την ενδεδειγμένη χρήση των τροφίμων αυτών, να μην είναι παραπλανητική και να μην αποδίδει σε αυτά τα προϊόντα ιδιότητες μέσου πρόληψης θεραπευτικής αγωγής νόσου και ίασης από αυτή, ούτε να υπονοεί τέτοιες ιδιότητες.

4.1.2. Η επισήμανση και η παρουσίαση να παρέχει τις αναγκαίες πληροφορίες για μια σωστή χρήση των προϊόντων και να μην αποθαρρύνει το θηλασμό. Η χρήση όρων όπως «εξανθρωπισμένο» (humanized), «εξομοιωμένο με το μητρικό» (maternalized), προσαρμοσμένο» (adapted) ή παρομοίων απαγορεύεται.

ΒΑΣΙΚΗ ΥΛΙΚΗ ΣΥΝΔΡΟΜΗ - Οι τεχνικές προδιαγραφές των ειδών είναι:

31. ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (1 λίτρο)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «υγρό καθαριστικό γενικής χρήσης» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

Το υγρό καθαριστικό γενικής χρήσης χαρακτηρίζεται ως απορρυπαντικό, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) 648/2004.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το υγρό καθαριστικό γενικής χρήσης θα πρέπει να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Κανονισμό (ΕΚ) 648/2004.

- 2.1.2. Να παράγεται και να τυποποιείται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.3. Να διατίθεται στο εμπόριο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.4. Να είναι κατάλληλο για γενική χρήση και για όλες τις επιφάνειες.
- 2.1.5. Να μη χρειάζεται ξέβγαλμα.
- 2.1.6. Να στεγνώνει γρήγορα χωρίς να αφήνει ίχνη.
- 2.1.7. Η δοσολογία για γενικό καθαρισμό (συνήθη χρήση) να μην υπερβαίνει τα 5ml/lit νερού.
- 2.1.8. Η ημερομηνία παραγωγής τους δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- 2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά
- 2.2.1. Το καθαριστικό γενικής χρήσης πρέπει να είναι υγρό.
- 2.2.2. Να μην αναδύει δυσάρεστες οσμές.
- 2.2.3. Να έχει ευχάριστη και διακριτική οσμή.
- 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά
- 2.3.1. Η περιεκτικότητα σε μη ιονικά τασιενεργά, σε ανιονικά τασιενεργά, σε φωσφορικές ενώσεις και σε απολυμαντικό παράγοντα να είναι μικρότερη από 5%.
- 2.3.2. Να μην είναι διάλυμα υποχλωριώδους νατρίου (χλωρίνη).
- 2.3.3. Να μην είναι ερεθιστικό και επιβλαβές για το δέρμα.
3. Συσκευασία
- 3.1. Το καθαριστικό γενικής χρήσης θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική φιάλη (προσυσκευασία) με πλαστικό καπάκι και θα κλείνει ερμητικά.
- 3.2. Σε κάθε συσκευασία θα περιέχονται **1000ml προϊόντος ± 10%**.
- 3.3. Η συσκευασία θα είναι καινούρια, κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχει σπασίματα ή ρωγμές, τρύπες και να εμφανίζει διαρροή του προϊόντος.
- 3.4. Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
4. Επισημάνσεις
- Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 11 του Κανονισμού 648/2004 (ΕΚ), την ΥΑ 381/2005 και το άρθρο 68 των Κανόνων Δ.Ι.Ε.Π.Π.Υ.
- 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία
- Επί της προσυσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
 - Η ονομασία ή η εμπορική επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η πλήρης διεύθυνση και αριθμός τηλεφώνου του υπεύθυνου για τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά.
 - Η διεύθυνση, η ηλεκτρονική διεύθυνση, εφόσον υπάρχει και ο αριθμός τηλεφώνου από όπου μπορεί να αποκτηθεί το δελτίο στοιχείων του προϊόντος.
 - Η ονομαστική ποσότητα (ονομαστική μάζα ή ονομαστικός όγκος) του περιεχομένου.
 - Η σύνθεση (χημική ονομασία της ή των ουσιών που περιέχει το προϊόν).
 - Οδηγίες χρήσης.
 - Ειδικές προφυλάξεις (σύμβολα και ενδείξεις των κινδύνων, φράσεις κινδύνου και οδηγίες προφύλαξης).
 - Η φράση «Μακριά από παιδιά» και «Τηλέφωνο Κέντρου Δηλητηριάσεων: 2107793777».
 - Η ημερομηνία παραγωγής.
 - Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

32. ΥΓΡΟ ΠΙΑΤΩΝ (400 ml)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Υγρό πιάτων» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων χαρακτηρίζεται ως απορρυπαντικό, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) 648/2004.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Κανονισμό (ΕΚ) 648/2004.

2.1.2. Να παράγεται και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, σύμφωνα με την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

2.1.3. Να διατίθεται στο εμπόριο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.4. Να διαλύεται εύκολα στο νερό, να είναι ρυθμιζόμενου αφρού και να ξεπλένεται εύκολα.

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων πρέπει να είναι συμπυκνωμένο.

2.2.2. Να μην έχει οσμή ξένη προς το προϊόν (πχ κεροζίνης ή ιχθυώδη ή άλλη δυσάρεστη οσμή).

2.2.3. Να έχει ευχάριστη οσμή.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η περιεκτικότητα σε μη ιονικά τασιενεργά να είναι μικρότερη από 5%.

2.3.2. Η περιεκτικότητα σε ανιονικά τασιενεργά να είναι τουλάχιστον 5% και κάτω από 15%.

2.3.3. Να έχει ουδέτερο pH.

2.3.4. Να μην είναι ερεθιστικό και επιβλαβές για τα χέρια.

3. Συσκευασία

3.1. Το υγρό απορρυπαντικό πιάτων θα είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική φιάλη με πλαστικό καπάκι (προσυσκευασία) και θα κλείνει ερμητικά.

3.2. Σε κάθε συσκευασία θα περιέχονται **400ml ± 10% προϊόντος**.

3.3. Η συσκευασία θα είναι καινούρια, κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχει σπασίματα ή ρωγμές, τρύπες και να εμφανίζει διαρροή του προϊόντος.

3.4. Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 11 του Κανονισμού 648/2004 (ΕΚ), την ΥΑ 381/2005 και το άρθρο 68 των Κανόνων ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει κατ' ελάχιστον να αναγράφονται οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η ονομασία ή η εμπορική επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η πλήρης διεύθυνση και αριθμός τηλεφώνου του υπεύθυνου για τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά.
- Η διεύθυνση, η ηλεκτρονική διεύθυνση, εφόσον υπάρχει και ο αριθμός τηλεφώνου από όπου μπορεί να αποκτηθεί το δελτίο στοιχείων του προϊόντος.
- Η ονομαστική ποσότητα (ονομαστική μάζα ή ονομαστικός όγκος) του περιεχομένου.
- Η σύνθεση (χημική ονομασία της ή των ουσιών που περιέχει το προϊόν).
- Οδηγίες χρήσης.
- Ειδικές προφυλάξεις (σύμβολα και ενδείξεις των κινδύνων, φράσεις κινδύνου και οδηγίες προφύλαξης).
- Η φράση «Μακριά από παιδιά» και «Τηλέφωνο Κέντρου Δηλητηριάσεων: 2107793777».
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

33. ΥΓΡΟ ΣΑΠΟΥΝΙ ΧΕΡΙΩΝ (300ml)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Υγρό σαπούνι χεριών» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.2. Να παράγεται και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, σύμφωνα με την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

2.1.3. Να διατίθεται στο εμπόριο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.4. Να έχει ευχάριστο άρωμα

2.2. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Να έχει ουδέτερο pH.

2.2.2. Να μην είναι ερεθιστικό και επιβλαβές για τα χέρια και να είναι δερματολογικά ελεγμένο

3. Συσκευασία

3.1. Σε κάθε συσκευασία θα περιέχονται **300ml ± 10% προϊόντος**.

3.2. Η συσκευασία θα είναι καινούρια, κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να έχει σπασίματα ή ρωγμές, τρύπες και να εμφανίζει διαρροή του προϊόντος.

3.3. Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει κατ' ελάχιστον να αναγράφονται οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η ονομασία ή η εμπορική επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η πλήρης διεύθυνση και αριθμός τηλεφώνου του υπεύθυνου για τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά.
- Η διεύθυνση, η ηλεκτρονική διεύθυνση, εφόσον υπάρχει και ο αριθμός τηλεφώνου από όπου μπορεί να αποκτηθεί το δελτίο στοιχείων του προϊόντος.
- Η ονομαστική ποσότητα (ονομαστική μάζα ή ονομαστικός όγκος) του περιεχομένου.
- Η σύνθεση (χημική ονομασία της ή των ουσιών που περιέχει το προϊόν).
- Οδηγίες χρήσης.
- Ειδικές προφυλάξεις (σύμβολα και ενδείξεις των κινδύνων, φράσεις κινδύνου και οδηγίες προφύλαξης).
- Η φράση «Μακριά από παιδιά» και «Τηλέφωνο Κέντρου Δηλητηριάσεων: 2107793777».
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

34. ΣΑΜΠΟΥΑΝ (400 ml)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «σαμπουάν» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

Τα σαμπουάν χαρακτηρίζονται ως καλλυντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το σαμπουάν πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ.1223/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

2.1.2. Το σαμπουάν πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Να συμμορφώνεται με τους κανόνες ΔΙΕΤΠΥ και τη σχετική ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.

2.1.4. Η παραγωγή του και η διάθεσή του στην αγορά να συμμορφώνεται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

- 2.1.5. Η παραγωγή του πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- 2.1.6. Να είναι κατάλληλο για χρήση από ενήλικες και όχι ειδικό για παιδιά.
- 2.1.7. Να είναι κατάλληλο για χρήση σε κανονικά μαλλιά.
- 2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά
- 2.2.1. Το σαμπουάν πρέπει να έχει ευχάριστη οσμή και να ρέει ελεύθερα.
- 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά
- 2.3.1. Το σαμπουάν πρέπει να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα.
- 2.3.2. Πρέπει να υπάρχουν περιορισμοί για ουσίες του Κεφαλαίου IV του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.
3. Συσκευασία
- 3.1. Το σαμπουάν θα συσκευάζεται σε ανακυκλώσιμο πλαστικό μπουκάλι (προσυσκευασία), που κλείνει με πλαστικό καπάκι.
- 3.2. Κάθε συσκευασία θα περιέχει **400 ml προϊόντος ± 10%**.
- 3.3. Κάθε συσκευασία θα είναι καινούρια και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να είναι σπασμένη, να έχει τρύπες ή να παρουσιάζει διαρροές.
- 3.4. Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
4. Επισημάνσεις
- Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 19 του Κανονισμού (ΕΕ) 1223/2009.
- 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία
- Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
 - Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
 - Το ονομαστικό περιεχόμενο εκφρασμένο σε όγκο (ml).
 - Ο χρόνος διατηρησιμότητας μετά το άνοιγμα.
 - Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του καλλυντικού προϊόντος.
 - Ο κατάλογος των συστατικών του προϊόντος.
 - Οδηγίες χρήσης.
 - Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

35. ΑΦΡΟΛΟΥΤΡΟ (1 λίτρο)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «αφρόλουτρο» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος
- 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά
- 2.1.1. Το αφρόλουτρο πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.3. Η παραγωγή του και η διάθεσή του στην αγορά να συμμορφώνεται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- 2.1.5. Η παραγωγή του πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- 2.1.6. Να είναι κατάλληλο για χρήση από ενήλικες και όχι ειδικό για παιδιά.
- 2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά
- 2.2.1. Το αφρόλουτρο πρέπει να έχει ευχάριστη οσμή και να ρέει ελεύθερα.
- 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά
- 2.3.1. Το αφρόλουτρο πρέπει να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα και να είναι δερματολογικά ελεγμένο
3. Συσκευασία

- 3.1. Το αφρόλουτρο θα συσκευάζεται σε ανακυκλώσιμο πλαστικό μπουκάλι (προσυσκευασία), που κλείνει με πλαστικό καπάκι.
- 3.2. Κάθε συσκευασία θα περιέχει **1.000 ml προϊόντος ± 10%**.
- 3.3. Κάθε συσκευασία θα είναι καινούρια και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να είναι σπασμένη, να έχει τρύπες ή να παρουσιάζει διαρροές.
- 3.4. Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
- 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία
Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
 - Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
 - Το ονομαστικό περιεχόμενο εκφρασμένο σε όγκο (ml).
 - Ο χρόνος διατηρησιμότητας μετά το άνοιγμα.
 - Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του καλλυντικού προϊόντος.
 - Ο κατάλογος των συστατικών του προϊόντος.
 - Οδηγίες χρήσης.
 - Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

36. ΥΓΡΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ (1,5 λίτρο)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «υγρό πλυντηρίου ρούχων» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απώρων.

- 1 Το υγρό πλυντηρίου ρούχων θα είναι κατάλληλο για πλύσιμο ρούχων στο πλυντήριο.
- 2.1 Η παραγωγή του και η διάθεσή του στην αγορά να συμμορφώνεται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- 2.2 Η παραγωγή του πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- 3 Το υγρό πλυντηρίου ρούχων θα διατίθεται σε συσκευασίες περιεχομένου **ενδεικτικά 1,5 λίτρα ±10%, περίπου 30 μεζούρες**.
- 4 Να διαλύεται εύκολα και πλήρως στο νερό και σε χαμηλές θερμοκρασίες (30οC).
- 5 Να καθαρίζει αποτελεσματικά τα ρούχα και σε χαμηλές θερμοκρασίες (30οC).
- 6 Να μην αφήνει υπολείμματα του προϊόντος στα ρούχα μετά από το ξέβγαλμα.
- 8 Το υγρό πλυντηρίου ρούχων θα είναι συσκευασμένο σε σφραγισμένη πλαστική συσκευασία η οποία δεν θα έχει σχισίματα, τρύπες και διαρροή του υλικού.
- 9 Κάθε συσκευασία θα φέρει τα παρακάτω:
- α) η επωνυμία του κατασκευαστή και του υπεύθυνου διανομής,
 - β) οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος,
 - γ) τα συστατικά και η ποσότητα του περιεχομένου,
 - δ) η δοσολογία,
 - ε) ο αριθμός της άδειας λειτουργίας του κατασκευαστή και
 - ζ) η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του προϊόντος, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

37. ΟΔΟΝΤΟΚΡΕΜΑ (75-100ml)

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «οδοντόκρεμα» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απώρων.

Η οδοντόκρεμα χαρακτηρίζεται ως καλλυντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζονται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Η οδοντόκρεμα πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ.1223/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

2.1.2. Η οδοντόκρεμα πρέπει να συμμορφώνεται με τους κανόνες ΔΙΕΠΤΥ και τη σχετική ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.

2.1.3. Η οδοντόκρεμα πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.4. Η παραγωγή της και η διάθεσή της στην αγορά να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.5. Η παραγωγή της πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.

2.1.6. Πρέπει να είναι κατάλληλη για χρήση από ενήλικες και όχι ειδική για παιδιά.

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Η οδοντόκρεμα πρέπει να έχει ευχάριστη γεύση και οσμή.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Η οδοντόκρεμα πρέπει να περιέχει φθοριούχο νάτριο τουλάχιστον 0,22% κ.β. ή 1000ppm και όχι περισσότερο από 0,33% κ.β. ή 1500ppm.

2.3.2. Πρέπει να έχει ουδέτερο pH.

2.3.3. Πρέπει να υπάρχουν περιορισμοί για ορισμένες ουσίες που αναφέρονται στο Κεφάλαιο IV του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.

3. Συσσκευασία

3.1. Η οδοντόκρεμα θα είναι συσκευασμένη σε ανακυκλώσιμο, πλαστικό και αδιαφανές σωληνάριο με πλαστικό καπάκι (προσσκευασία).

3.2. Κάθε σωληνάριο θα περιέχει από **75 έως 100 ml προϊόντος ± 10%**.

3.3. Κάθε σωληνάριο θα είναι κλειστό, αχρησιμοποίητο και σφραγισμένο, χωρίς ίχνη παραβίασης και θα περιέχεται σε κατάλληλου μεγέθους χάρτινο, αχρησιμοποίητο και σφραγισμένο κουτί.

3.4. Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 19 του Κανονισμού (ΕΕ) 1223/2009.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσσκευασία

Επί του σωληναρίου και της χάρτινης συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Το όνομα πώλησης του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
- Το ονομαστικό περιεχόμενο εκφρασμένο σε όγκο (ml).
- Η ένδειξη για το χρόνο διατηρησιμότητας μετά το άνοιγμα.
- Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του καλλυντικού προϊόντος.
- Ο κατάλογος των συστατικών του προϊόντος.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

38. ΟΔΟΝΤΟΒΟΥΡΤΣΑ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «οδοντόβουρτσα» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Οι οδοντόβουρτσες πρέπει να συμμορφώνονται με την οδηγία 2001/95/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

2.1.2. Οι οδοντόβουρτσες πρέπει να παράγονται και να συσκευάζονται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

- 2.1.3. Να συμμορφώνονται με τους κανόνες ΔΙΕΠΤΥ, την ελληνική και την ευρωπαϊκή νομοθεσία.
- 2.1.4. Η παραγωγή τους και η διάθεσή τους στην αγορά να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- 2.1.5. Να είναι κατάλληλες για χρήση από ενήλικες και να είναι μέτριας σκληρότητας (medium).
- 2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά
- 2.2.1. Η λαβή της οδοντόβουρτσας θα είναι από πλαστικό και οι ίνες της από νάιλον.
- 2.2.2. Οι οδοντόβουρτσες πρέπει να είναι καινούριες και αχρησιμοποίητες και να διαθέτουν προστατευτικό πλαστικό κάλυμμα της κεφαλής τους.
3. Συσκευασία
- 3.1.1. Κάθε οδοντόβουρτσα θα περιέχεται σε κατάλληλου μεγέθους χάρτινη ή ανακυκλώσιμη πλαστική κλειστή και σφραγισμένη συσκευασία μαζί με το προστατευτικό πλαστικό κάλυμμα της κεφαλής της (προσυσκευασία).
- 3.1.2. Η συσκευασία δεν θα πρέπει να παρουσιάζει ίχνη παραβίασης.
- 3.1.3. Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
4. Επισημάνσεις
- Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 68 των Κανόνων ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.
- 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία
- Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:
- Το όνομα, η καταχωρημένη εμπορική επωνυμία ή το καταχωρημένο εμπορικό σήμα και η ηλεκτρονική διεύθυνση του κατασκευαστή ή του εισαγωγέα ή του υπεύθυνου διάθεσης του προϊόντος.
 - Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
 - Ο τύπος σκληρότητας (μέτριας σκληρότητας - medium).
 - Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

39. ΜΩΡΟΜΑΝΤΗΛΑ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «μωρομάντηλα» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

Τα μωρομάντηλα χαρακτηρίζονται ως καλλυντικά προϊόντα, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 2 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Τα μωρομάντηλα πρέπει να συμμορφώνονται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ.1223/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

2.1.2. Τα μωρομάντηλα πρέπει να παράγονται και να συσκευάζονται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Τα μωρομάντηλα πρέπει να συμμορφώνονται με τους κανόνες ΔΙΕΠΤΥ και τη σχετική ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.

2.1.4. Η παραγωγή τους και η διάθεσή τους στην αγορά να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.5. Η παραγωγή τους πρέπει να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.

2.1.6. Η ημερομηνία λήξης τους θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 6 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Να είναι υγρά, απαλά και να έχουν ευχάριστο άρωμα.

2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Τα μωρομάντηλα πρέπει να έχουν ουδέτερο pH για το δέρμα.

2.3.2. Πρέπει να είναι υποαλλεργικά.

2.3.3. Πρέπει να υπάρχουν περιορισμοί για ουσίες του Κεφαλαίου IV του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1223/2009.

3. Συσκευασία

3.1. Τα μωρομάντηλα θα είναι συσκευασμένα σε ανακυκλώσιμους πλαστικούς και αδιαφανείς περιέκτες (προσυσκευασία), με αυτοκόλλητο ή πλαστικό καπάκι.

3.2. Κάθε συσκευασία θα περιέχει **τουλάχιστον 60 τεμάχια και άνω (μωρομάντηλα) ± 10%**.

3.3. Κάθε συσκευασία θα είναι κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να είναι σκισμένη.

3.4. Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 19 του Κανονισμού (ΕΕ) 1223/2009.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
- Ο αριθμός τεμαχίων στην συσκευασία.
- Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξης.
- Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του καλλυντικού προϊόντος.
- Ο κατάλογος των συστατικών του προϊόντος.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

40. ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΠΑΝΕΣ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «βρεφικές πάνες» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Ατόρων.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Οι βρεφικές πάνες πρέπει να συμμορφώνονται με την Οδηγία 2001/95/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

2.1.2. Οι βρεφικές πάνες πρέπει να παράγονται και να συσκευάζονται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Να συμμορφώνονται με τους κανόνες ΔΙΕΠΤΥ και τη σχετική ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.

2.1.4. Η παραγωγή τους και η διάθεσή τους στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων. Οι βρεφικές πάνες πρέπει να παράγονται σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική.

2.1.5. Η ημερομηνία παραγωγής τους δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Οι υπό προμήθεια βρεφικές πάνες θα πρέπει να δίνονται σε τρία μεγέθη:

α) Νο 3 ή 4-9kg, β) Νο 4 ή 7-18kg ή 8-18kg ή 7-14kg και γ) Νο 5 ή 11-25kg ή 12-25kg ή 12-22kg.

Ο επιμερισμός της συνολικής ποσότητας στα ανωτέρω μεγέθη καθορίζεται στη διακήρυξη.

2.2.2. Οι βρεφικές πάνες πρέπει να έχουν απαλή υφή, να είναι απορροφητικές και να διαθέτουν αυτοκόλλητες ταινίες πολλαπλής χρήσης.

2.2.3. Οι βρεφικές πάνες πρέπει να έχουν ελαστικά πλάινά για προστασία από διαρροές.

2.2.4. Απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωληκών, νυμφών, εντόμων και προνυμφών.

- 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά
- 2.3.1. Οι βρεφικές πάνες δεν πρέπει να ερεθίζουν το δέρμα.
- 2.3.2. Πρέπει να έχουν ουδέτερο pH για το δέρμα.
- 2.3.3. Πρέπει να είναι υποαλλεργικές.
3. Συσκευασία
- 3.1. Οι βρεφικές πάνες θα είναι συσκευασμένες σε ανακυκλώσιμους πλαστικούς και αδιαφανείς περιέκτες (προσυσκευασία).
- 3.2. Κάθε συσκευασία θα περιέχει από **20 τεμάχια και άνω (βρεφικές πάνες) ± 10%**.
- 3.3. Οι συσκευασίες θα πρέπει να είναι καθαρές.
- 3.4. Κάθε συσκευασία θα είναι κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να είναι σκισμένη.
- 3.5. Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
4. Επισημάνσεις
- Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 68 των Κανόνων ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.
- 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία
- Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες στην ελληνική γλώσσα:
- Το όνομα, η καταχωρημένη εμπορική επωνυμία ή το καταχωρημένο εμπορικό σήμα και η ηλεκτρονική διεύθυνση του κατασκευαστή ή του εισαγωγέα ή του υπεύθυνου διάθεσης του προϊόντος.
 - Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
 - Ο αριθμός τεμαχίων στη συσκευασία.
 - Πληροφορίες χρήσης.
 - Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξης.
 - Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

41. ΣΕΡΒΙΕΤΕΣ

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «Σερβιέτες» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

- 2.1.1. Οι σερβιέτες πρέπει να συμμορφώνονται με την Οδηγία 2001/95/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.
- 2.1.2. Οι σερβιέτες πρέπει να παράγονται και να συσκευάζονται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- 2.1.3. Οι σερβιέτες πρέπει να συμμορφώνονται με τους κανόνες ΔΙΕΠΠΥ και τη σχετική ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.
- 2.1.4. Η παραγωγή τους και η διάθεσή τους στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- 2.1.5. Η ημερομηνία παραγωγής τους δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.2. Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

- 2.2.1. Οι σερβιέτες πρέπει να έχουν ανατομικό σχήμα.
- 2.2.2. Πρέπει να φέρουν προστατευτικά «φτερά».
- 2.2.3. Πρέπει να είναι κατάλληλης αντοχής και απορροφητικότητας στην κατηγορία «για μεγάλη ροή».
- 2.2.4. Απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών.

3. Συσκευασία

3.1.1. Κάθε σερβιέτα ξεχωριστά θα περιέχεται σε κλειστή, ατομική χάρτινη ή πλαστική συσκευασία.

3.1.2. Όλα τα τεμάχια θα περιέχονται σε ανακυκλώσιμη πλαστική, κλειστή και σφραγισμένη συσκευασία (προσυσκευασία).

3.1.3. Οι συσκευασίες θα πρέπει να είναι καθαρές.

3.1.4. Οι συσκευασίες δεν πρέπει να παρουσιάζουν ίχνη παραβίασης.

3.1.5. Κάθε συσκευασία θα αποτελείται από **10 τεμάχια και άνω ± 10%**.

3.1.6. Οι συσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 68 των Κανόνων ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.

4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Το όνομα, η καταχωρημένη εμπορική επωνυμία ή το καταχωρημένο εμπορικό σήμα και η ηλεκτρονική διεύθυνση του κατασκευαστή ή του εισαγωγέα ή του υπεύθυνου διάθεσης του προϊόντος.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η ονομαστική ποσότητα του περιεχομένου (τεμάχια).
- Οι πληροφορίες χρήσης και απόρριψης μετά τη χρήση.
- Η ποιότητα, η σύνθεση και πληροφορίες χρήσης.
- Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξης.
- Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ», η οποία μπορεί να τίθεται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα.

<p>Ο Υπάλληλος του Τμήματος Προμηθειών, Υλικών, Εξοπλισμού,</p> <p>Ιωάννης Γκουρτσιλίδης ΠΕ Διοικητικού</p>	<p>ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ Η Προϊσταμένη του Τμήματος</p> <p>Ζωή Πολίτου ΠΕ Διοικητικού - Οικονομικού</p>	<p>ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ 22/11/2018 Ο Προϊστάμενος Δ/νσης Ο.Υ.</p> <p>Αθανάσιος Βίβογλου ΠΕ Διοικητικού</p>
--	---	--



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΡΟΔΟΤΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Επιστημικής & Βασικής
Υλικής Συνδρομής

Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής υλικής συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της πράξης «ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019»- ΚΣ ΠΕ ΡΟΔΟΤΗΣ» του Ε.Π. Επιστημικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας για τους Απόρους (TEBA/FEAD)

4. ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΜΕΛΕΤΗΣ (ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΑΞΙΑ)

ΥΠΟΕΡΓΟ 1- ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ												
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	CPV	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΦΠΑ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΜΕ ΦΠΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΑΝΟΜΩΝ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΜΕ ΦΠΑ
1	ΡΥΖΙ ΚΑΡΟΛΙΝΑ	500 γραμ	03211300-6	1,33 €	13%	0,17 €	1,50 €	4	45.600	60.648,00 €	7.884,24 €	68.532,24 €
2	ΑΛΕΥΡΙ	1 κιλό	15612120-8	1,33 €	13%	0,17 €	1,50 €	4	22.800	30.324,00 €	3.942,12 €	34.266,12 €
3	ΖΑΧΑΡΗ	1 κιλό	15831000-2	0,81 €	24%	0,19 €	1,00 €	4	22.800	18.468,00 €	4.432,32 €	22.900,32 €
4	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ	500 γραμ	15851100-9	0,88 €	13%	0,11 €	0,99 €	4	37.600	33.088,00 €	4.301,44 €	37.389,44 €
5	ΜΑΚΑΡΟΝΙ ΚΟΦΤΟ	500 γραμ	15851100-9	0,88 €	13%	0,11 €	0,99 €	4	37.600	33.088,00 €	4.301,44 €	37.389,44 €
6	ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ	500 γραμ	15851100-9	0,88 €	13%	0,11 €	0,99 €	4	22.800	20.064,00 €	2.608,32 €	22.672,32 €
7	ΦΑΣΟΛΙΑ	500 γραμ	03221210-1	1,50 €	13%	0,20 €	1,70 €	4	22.800	34.200,00 €	4.446,00 €	38.646,00 €
8	ΦΑΚΕΣ	500 γραμ	03212211-2	1,42 €	13%	0,18 €	1,60 €	4	22.800	32.376,00 €	4.208,88 €	36.584,88 €
9	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ	400 γραμ	15331425-2	1,37 €	24%	0,33 €	1,70 €	4	22.800	31.236,00 €	7.496,64 €	38.732,64 €



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ
ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ
του ΤΕΒΑ



ΤΕΒΑ / FEAD
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας
προς τους Απόρους

10	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ	410 γραμ	15511600-9	0,85 €	13%	0,11 €	0,96 €	4	45.600	38.760,00 €	5.038,80 €	43.798,80 €
11	ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ	1 λίτρο	15411110-6	6,64 €	13%	0,86 €	7,50 €	3	17.100	113.544,00 €	14.760,72 €	128.304,72 €
12	ΗΛΙΕΛΑΙΟ	1 λίτρο	15411100-3	1,61 €	24%	0,39 €	2,00 €	3	34.200	55.062,00 €	13.214,88 €	68.276,88 €
13	ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ	400 γραμ	15332290-3	2,49 €	24%	0,60 €	3,09 €	2	11.400	28.386,00 €	6.812,64 €	35.198,64 €
14	ΤΥΡΙ-ΦΕΤΑ ΠΟΠ	500 γραμ	15542300-2	3,98 €	13%	0,52 €	4,50 €	3	54.000	214.920,00 €	27.939,60 €	242.859,60 €
15	ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΟΠ ΕΓΧΩΡΙΑ	500 γραμ	15544000-3	5,96 €	13%	0,77 €	6,73 €	4	36.000	214.560,00 €	27.892,80 €	242.452,80 €
16	ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΤΙ	500 γραμ	15111200-1	4,42 €	13%	0,57 €	4,99 €	3	54.000	238.680,00 €	31.028,40 €	269.708,40 €
17	ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ	500 γραμ	15113000-3	2,65 €	13%	0,34 €	2,99 €	3	54.000	143.100,00 €	18.603,00 €	161.703,00 €
18	ΚΡΕΑΣ ΚΑΤΣΙΚΙ ΜΠΟΥΤΙ	1 κιλό	15117000-1	5,30 €	13%	0,69 €	5,99 €	1	9.000	47.700,00 €	6.201,00 €	53.901,00 €
19	ΚΡΕΑΣ ΑΡΝΙ ΜΠΟΥΤΙ	1 κιλό	15115100-8	5,10 €	13%	0,66 €	5,76 €	1	9.000	45.900,00 €	5.967,00 €	51.867,00 €
20	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ- ΟΛΟΚΛΗΡΟ	1,5 κιλό	15112100-7	4,87 €	13%	0,63 €	5,50 €	4	36.000	175.320,00 €	22.791,60 €	198.111,60 €
21	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	2 κιλά	03222220-1	2,12 €	13%	0,28 €	2,40 €	4	45.600	96.672,00 €	12.567,36 €	109.239,36 €
22	ΜΗΛΑ	2 κιλά	03222321-9	2,83 €	13%	0,37 €	3,20 €	3	56.400	159.612,00 €	20.749,56 €	180.361,56 €
23	ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ	2 κιλά	03222118-3	3,36 €	13%	0,44 €	3,80 €	3	34.200	114.912,00 €	14.938,56 €	129.850,56 €
24	ΛΕΜΟΝΙΑ	1 κιλό	03222210-8	2,48 €	13%	0,32 €	2,80 €	3	34.200	84.816,00 €	11.026,08 €	95.842,08 €



25	ΠΑΤΑΤΕΣ	3 κιλά	03212100-1	1,99 €	13%	0,26 €	2,25 €	3	34.200	68.058,00 €	8.847,54 €	76.905,54 €
26	ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	3 κιλά	03221113-1	1,59 €	13%	0,21 €	1,80 €	3	34.200	54.378,00 €	7.069,14 €	61.447,14 €
27	ΓΑΛΑ ΣΚΟΝΗ ΒΡΕΦΙΚΗ	800 γραμ	15511700-0	13,27 €	13%	1,73 €	15,00 €	2	800	10.616,00 €	1.380,08 €	11.996,08 €
28	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ (6αδα)	6*400 γραμ	15511600-9	4,25 €	13%	0,55 €	4,80 €	2	800	3.400,00 €	442,00 €	3.842,00 €
29	ΚΡΕΜΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ - ΒΑΝΙΛΙΑ	300 γραμ	15884000-8	3,98 €	13%	0,52 €	4,50 €	2	1.520	6.049,60 €	786,45 €	6.836,05 €
30	ΚΡΕΜΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ- ΜΠΙΣΚΟΤΟΚΡΕΜΑ	300 γραμ	15884000-8	3,98 €	13%	0,52 €	4,50 €	2	1.520	6.049,60 €	786,45 €	6.836,05 €
ΣΥΝΟΛΟ ΥΠΟΕΡΓΟ 1										2.213.987,20€	302.465,06€	2.516.452,26€
ΥΠΟΕΡΓΟ 2- ΕΙΔΗ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ												
A/A	ΕΙΔΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	CPV	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΦΠΑ	ΠΟΣΟ ΦΠΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΜΕ ΦΠΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΑΝΟΜΩΝ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΜΕ ΦΠΑ
31	ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ	1 λίτρο	39830000-9	2,02 €	24%	0,48 €	2,50 €	2	18.000	36.360,00 €	8.726,40 €	45.086,40 €



32	ΥΓΡΟ ΠΙΑΤΩΝ	400 ml	39832000-3	1,61 €	24%	0,39 €	2,00 €	3	28.200	45.402,00 €	10.896,48 €	56.298,48 €
33	ΥΓΡΟ ΣΑΠΟΥΝΙ ΧΕΡΙΩΝ	300 ml	33741100-7	1,61 €	24%	0,39 €	2,00 €	3	20.700	33.327,00 €	7.998,48 €	41.325,48 €
34	ΣΑΜΠΟΥΑΝ	400 ml	33711610-6	2,02 €	24%	0,48 €	2,50 €	2	18.000	36.360,00 €	8.726,40 €	45.086,40 €
35	ΑΦΡΟΛΟΥΤΡΟ	1 λίτρο	33711520-8	2,02 €	24%	0,48 €	2,50 €	2	18.000	36.360,00 €	8.726,40 €	45.086,40 €
36	ΥΓΡΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ	1,5 λίτρο	39831200-8	2,82 €	24%	0,68 €	3,50 €	2	11.400	32.148,00 €	7.715,52 €	39.863,52 €
37	ΟΔΟΝΤΟΚΡΕΜΑ	75-100 ml	33711720-0	1,61 €	24%	0,39 €	2,00 €	3	27.000	43.470,00 €	10.432,80 €	53.902,80 €
38	ΟΔΟΝΤΟΒΟΥΡΤΣΑ	τμχ	33711710-7	1,10 €	24%	0,26 €	1,36 €	3	27.000	29.700,00 €	7.128,00 €	36.828,00 €
39	ΜΩΡΟΜΑΝΤΗΛΑ	τμχ (60 και άνω)	33750000-2	2,02 €	24%	0,48 €	2,50 €	2	2.000	4.040,00 €	969,60 €	5.009,60 €
40	ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΠΑΝΕΣ	τμχ (20 και άνω)	33771200-7	5,66 €	24%	1,36 €	7,02 €	2	2.000	11.320,00 €	2.716,80 €	14.036,80 €
41	ΣΕΡΒΙΕΤΕΣ	τμχ (10 και άνω)	33771100-6	2,02 €	24%	0,48 €	2,50 €	2	20.000	40.400,00 €	9.696,00 €	50.096,00 €
ΣΥΝΟΛΟ ΥΠΟΕΡΓΟ 2										348.887,00€	83.732,88€	432.619,88€
ΣΥΝΟΛΟ										2.562.874,20€	386.197,94€	2.949.072,14€

Ο Υπάλληλος του Τμήματος Προμηθειών, Υλικών, Εξοπλισμού, Υπηρεσιών Ιωάννης Γκουρτσιλίδης ΠΕ Διοικητικού	ΕΛΕΓΘΗΚΕ Η Προϊσταμένη του Τμήματος Ζωή Πολίτου ΠΕ Διοικητικού - Οικονομικού	ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ, 22/11/2018 Ο Προϊστάμενος Δ/νσης Ο.Υ. Αθανάσιος Βίβογλου ΠΕ Διοικητικού
--	---	---





5. ΦΥΛΛΟ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΠΙ ΤΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΡΟΔΟΠΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΥΛΙΚΩΝ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Προμήθεια Τροφίμων και ειδών Βασικής υλικής συνδρομής στα πλαίσια υλοποίησης της πράξης ««ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΜΕΝΕΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ, ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΑΠΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΧΗ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ 2018-2019»»- ΚΣ ΠΕ ΡΟΔΟΠΗΣ» του Ε.Π. Επιστημονικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής του Ταμείου Ευρωπαϊκής Βοήθειας για τους Απόρους (ΤΕΒΑ/FEAD)

A/A	ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΤΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ	ΑΠΑΙΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
1	Όλα τα προσφερόμενα είδη θα είναι άριστης ποιότητας. Τα είδη θα είναι κατά προτίμηση ελληνικής παραγωγής ή προέλευσης Ε.Ε. και οι συσκευασίες τους θα φέρουν στα ελληνικά ενδείξεις, όπως αυτές αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσης τις ισχύουσες κτηνιατρικές, υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις καθώς και τους κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.	ΝΑΙ	
2	Η ποιότητα των υλικών υπόκειται στον έλεγχο της αρμόδιας Επιτροπής Παραλαβής, το οποίο δύναται να απαγορεύσει την προμήθεια αυτών προ της ασκήσεως του προσήκοντος ελέγχου.	ΝΑΙ	
3	Η αναθέτουσα αρχή που διενεργεί τον διαγωνισμό, καθώς και κάθε φορέας για τον οποίο διενεργείται η προμήθεια, έχουν το δικαίωμα να ζητήσει οποιοδήποτε έγγραφο, πιστοποιητικό ή στοιχεία προς απόδειξη τήρησης των σχετικών ευρωπαϊκών κανονισμών, της ελληνικής νομοθεσίας και των σχετικών διατάξεων, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των τεχνικών προδιαγραφών του παρόντα διαγωνισμού, οποιαδήποτε χρονική στιγμή κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της σύμβασης και όσες φορές κριθεί απαραίτητο.	ΝΑΙ	
3	Προσφορές που παρουσιάζουν αποκλίσεις από τα γενικά στοιχεία, την τεχνική περιγραφή και τους ειδικούς όρους των τεχνικών	ΝΑΙ	



	προδιαγραφών απορρίπτονται ως απαράδεκτες.		
4	Ο ανάδοχος θα προβεί σε αντικατάσταση των ειδών που τυχόν θα παρουσιάσουν ελαττώματα ή δεν θα πληρούν τις απαιτήσεις της υπηρεσίας σύμφωνα με τη σχετική μελέτη.	ΝΑΙ	
5	Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να αποστείλει προς έλεγχο δείγματα των ειδών, κατά την αξιολόγηση των τεχνικών προδιαγραφών των ειδών αυτών, ή κατά την εκτέλεση της σύμβασης προκειμένου να διαπιστωθεί αν πληρούνται οι τεχνικές προδιαγραφές. Στην περίπτωση αυτή η δαπάνη του παραπάνω ελέγχου βαρύνει τον ανάδοχο.	ΝΑΙ	
6	Εάν κάποιο είδος κατά το χρόνο παράδοσης είναι ελαττωματικό ή δεν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές, δεν θα παραλαμβάνεται από την Επιτροπή Παραλαβής και θα επιστρέφεται στον προμηθευτή για αντικατάσταση, σε περίπτωση δε που ο προμηθευτής αρνηθεί να αντικαταστήσει το ελαττωματικό ή ακατάλληλο είδος ο Δήμος Κομοτηνής θα προβεί σε όλες από το νόμο προβλεπόμενες ενέργειες.	ΝΑΙ	

Ο ΠΡΟΣΦΕΡΩΝ
(ηλεκτρονική υπογραφή νομίμου εκπροσώπου)



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΠΡΟΝΟΙΑΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ
ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΤΟΥ Ε.Π. ΕΒΥΣ
του ΤΕΒΑ



ΤΕΒΑ / FEAD
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας
προς τους Απόρους